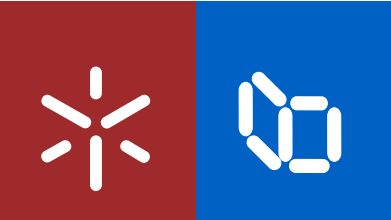




A Cultura do Vinho
China e Portugal

Liu Cong

UMinho | 2012

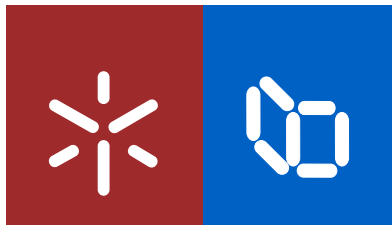


Universidade do Minho
Instituto de Letras e Ciências Humanas

Liu Cong

A Cultura do Vinho
China e Portugal

Outubro de 2012



Universidade do Minho
Instituto de Letras e Ciências Humanas

Liu Cong

A Cultura do Vinho China e Portugal

Dissertação de Mestrado em Estudos Interculturais
Português/Chinês: Tradução, Formação e Comunicação

Trabalho efetuado sob a orientação da
Professora Doutora Sun Lam
e do
Mestre Luís Cabral

Declaração

Liu Cong

Endereço electrónico: mmcong321@126.com

Telefone: 926382345

Número do Passaporte: G32765323

Título da tese: **A Cultura do Vinho, China e Portugal**

Orientador: Professora Doutora Sun Lam e Mestre Luís Cabral

Ramo de Conhecimento: Estudos Interculturais Português/Chinês

É autorizada a reprodução integral desta dissertação apenas para efeitos de investigação, mediante declaração escrita do interessado, que a tal se compromete.

Universidade do Minho, 04/10/2012

Assinatura: _____

Aos meus Pais

que merecem este trabalho

Agradecimentos

Um agradecimento profundo à Professora Doutora Sun Lam e ao Mestre Luís Cabral, pela orientação cuidadosa, pelas sugestões e comentários e, em particular, pela amizade.

Ao Eng. João Nicolau de Almeida, pela sua grande paciência e ajuda, pela sua amizade, e pelos conhecimentos que me transmitiu.

Ao Dr. Martim Guedes, pela sua ajuda, pelas sugestões, e pelos conhecimentos que me transmitiu, em particular, pela amizade.

À Directora do Curso de Mestrado em Estudos Interculturais Português/Chinês: Tradução, Formação e Comunicação Empresarial, Professora Doutora Sun Lam, pela oportunidade que me deu de fazer este mestrado na Universidade do Minho, pelo seu empenhado apoio, tanto no estudo como na vida.

Aos docentes do Curso de Mestrado em Estudos Interculturais Português/Chinês: Tradução, Formação e Comunicação Empresarial, pela dedicação e pelos conhecimentos que me transmitiram.

Aos grandes amigos Rui da Silva, Bruna Patrícia Cardoso Peixoto, Andrea Portelinha, e André Vilaça, pela sua amizade e carinho e pelo acompanhamento, tanto no estudo como na vida.

À Doutora Dong Shuhui, da Universidade de Nankai, que me ajudou muito ao longo do meu percurso.

À Professora Zheng Shanpei, da Universidade de Línguas Estrangeiras de Tianjin,

pelo seu precioso contributo para a minha formação.

À grande amiga Chen Ruoyu, pelo apoio incondicional que me ofereceu.

Aos meus colegas de mestrado, pela sua amizade e pela ajuda que me deram, não só no estudo mas também na vida.

Aos meus amigos, não só pela amizade mas por todo o apoio que me ofereceram durante a elaboração da minha dissertação de mestrado, especialmente Sun Weiyang, Xiong Qiangqiang, Ai yuan, Liu Feiya, Qin Maomao, Ding Ning, Liao Yiran, Lu Yawei, Song Haoyan, Zhang Gong, Lin Manlin, Wu Yipei, Zhu Mingshan, Zhang Yuyu, Fan Wenting, e Liu Mengru, um agradecimento muito especial.

Ao Instituto de Letras e Ciências Humanas da Universidade do Minho, pela oportunidade de formação académica no Programa de Mestrado.

Resumo

Proponho este tema com o objectivo de analisar e comparar as culturas do álcool na China e em Portugal. A aguardente 白酒 *báijiǔ*, bebida alcoólica favorita entre os chineses, tem uma longa história e interessantes articulações com a antiquíssima cultura sínica, sobretudo na área da literatura, mas não só. Por outro lado, o vinho português, nos seus variados tipos, deve ser considerado uma "jóia" no mundo da agricultura europeia, e, à semelhança do que já referi, tendo em consideração as inúmeras conotações com a cultura portuguesa, a sua literatura, a sua história, mesmo religião. Através da comparação entre as culturas do álcool na China e em Portugal, estudo este contextualizado em considerações (necessariamente não exaustivas) que relevam da cultura, da arte, da sociedade, poderemos porventura melhor aprofundar alguma análise contrastiva das duas sociedades e culturas.

Abstract

This dissertation analyses and compares the cultures of alcohol in China and Portugal. The Chinese alcohol, Baijiu, which is the most favorite alcohol drink for Chinese, has a long history and interesting joint with the Chinese classical culture, and influences deeply especially in the area of literature. The Portuguese wine, with a wide range of types, can be considered as the "jewel" in the world of European wine due to its high quality. It also displays numerous connotations by the impact on the literature and history of Portugal. By discussing the cultures of alcohol in China and Portugal, further contrastive analysis of these two societies and cultures can be carried on to a deeper level.

概要

本文意在对中国、葡萄牙两国的酒文化进行对比。在中国，倍受中国人青睐的白酒具有悠久的历史，和中国文化有着不可分割的联系，尤其在文学方面，影响颇深。而产于葡萄牙的美酒，种类繁多，被誉为欧洲红酒世界中的瑰宝，通过对葡萄牙文化、文学、及历史等领域的影响，向世人展示其不同的内涵。通过对两国酒文化的对比，我们可以更好地对两国的社会、人文进行深层次的分析。

Índice

Introdução	1
Capítulo I: A história do álcool dos dois países.....	8
I.1 Origem religiosa do vinho	9
I.2 Origem da aguardente chinesa	11
I.2.1 Yi Di (仪狄 yí dī)	11
I.2.2 Du Kang (杜康 dù kāng)	12
I.2.3 Símios (猿猴造酒说 yuánhóu zàojiǔ shuō)	14
I.3 A descoberta do Vinho do Porto	16
Capítulo II: O álcool para Chineses e Portugueses.....	21
II.1 A aguardente na vida dos chineses.....	22
II.1.1 Casamento	22
II.1.2 Nascimento.....	26
II.1.3 Aniversário	27
II.1.4 Morte	28
II.1.5 Festivais.....	28
II.1.5.1 Ano Nove Chinês	29
II.1.5.2 Dia de Finados.....	32
II.1.5.3 Festival do Meio do Outono.....	32
II.1.5.4 Festival do Duplo Yang	33
II.1.6 Construção de casa ou mudança de residência.....	34
II.1.7 Respeito pelos professores e mais idosos.....	34
II.1.8 Despedida da família	36
II.1.9 Guerra.....	36
II.2 Saúde	37
II.2.1 O valor medicinal da aguardente.....	37
II.2.2 Licor medicinal	37
II.3 O vinho na vida dos Portugueses	40

II.3.1 Comida	40
II.3.2 Ritual (ou Sacramento) da Eucaristia.....	42
II.3.3 Saúde	44
II.4 O Vinho do Porto.....	47
II.4.1 Inglaterra e o Vinho do Porto	48
II.4.2 A vinificação.....	49
Capítulo III: O papel do álcool nas duas culturas	53
III.1 Aguardente na literatura chinesa.....	54
III.1.1 Aguardente e poesia.....	54
III.1.1.1 Tao Yuanming(陶淵明 <i>táo yuānmíng</i>)	55
III.1.1.2 Li Bai (李白, <i>lǐ bái</i>)	59
III.1.1.3 Du Fu(杜甫, <i>dù fǔ</i>)	64
III.1.2 A aguardente e um dos Quatros Famosos Clássicos	65
III.2 Vinhos portugueses na literatura e outras expressões culturais, designadamente populares	68
III.2.1 Vinho e poesia.....	68
III.2.2 Vinho e trovas populares.....	71
Conclusão	76
Referências Bibliográficas	82
Anexos	85
Anexo I: Dinastias da China	86
Anexo II: Mapa da China.....	91
Anexo III: Ramos Pinto	90
Anexo IV: Aveleda	98

Índice de Ilustrações

1. Jesus serve vinho na ceia	10
2. Du Kang	13
3. Fonte de Du kang	14
4. Solo Xistoso	17
5. Rio Douro.....	18
6. Visita Guiada.....	19
7. Prova de Vinhos	19
8. Rabelo	20
9. Banquete de casamento.....	23
10. Tirar à sorte ao ano de idade	26
11. Zhu Shou Tu.....	27
12. O Santo da Cozinha	30
13. Ceia do Ano Novo (年夜饭 <i>nián yè fàn</i>)	31
14. Chang'E na lua.....	33
15. Licor medicinal	37
16. Tawny.....	40
17. Bolo de laranja	40
18. Vinho Branco	41
19. Vieiras	41
20. Late Bottled Vintage	41
21. Perdiz	41
22. A hóstia consagrada (o pão) e vinho	44
23. O Sacramento da Eucaristia	44
24. Vale do Douro.....	50
25. Vindima.....	50
26. Pisar.....	51
27. Vinho envelhece em madeira	52

28. Tao Yuanming	55
29. Li Bai	59
30. Du Fu	64
31. Wu Song.....	66
32. Fernando Pessoa.....	71
33. Museu da Ramos Pinto	78
34. Quinta do Bom Retiro.....	78
35. Cave da Ramos Pinto	78
36. Quinta da Aveleda	80
37. Museu Casa Ramos Pinto	95
38. Museu Casa Ramos Pinto	96
39. João Nicolau de Almeida e a autora	96
40. Quinta da Aveleda	100
41. Quinta da Aveleda	101
42. Quinta da Aveleda	101
43. Quinta da Aveleda	102
44. Prémios da Aveleda.....	103

Introdução

O vinho português, nos seus variados tipos, deve ser considerado uma "jóia" no mundo da agricultura europeia, apresentando inúmeras conotações com a cultura portuguesa, a sua literatura, o seu anedotário, a sua história, etc. A aguardente 白酒 *báijiǔ*, bebida alcoólica favorita entre os chineses, tem uma longa história e interessantes articulações com a antiquíssima cultura chinesa.

Não são poucos os mitos e as narrativas, mais ou menos históricas, desde textos veterotestamentários, como o caso de Noé, até aos Evangelhos com a última ceia, ou as muito enigmáticas frases de João¹ atribuídas a Jesus, que se referem ao vinho. É assim que neste texto pretendemos falar primeiro sobre a origem religiosa do vinho. Jesus usou o vinho como representando o seu próprio sangue. Desde então, o vinho tem sido considerado também como um símbolo cristão do Santo Sangue de Jesus, mantendo o vinho e a religião uma articulação simbólica perdurável.

Seguidamente, e sempre numa perspectiva contrastiva, sempre no âmbito ao que agora se designa por *cross culture studies*, apresentar-se-á também a algo mítica origem da aguardente chinesa, em mais de uma das suas versões. Yi Di (仪狄 *yí dī*), Du Kang (杜康 *dù kāng*), os Símios (猿猴造酒说 *yuánhóu zàojiǔ shuō*), todas histórias interessantes ligadas intimamente às origens da aguardente.

Pensamos abortar também, no seguimento do já referido, a descoberta do Vinho do Porto, que releva da sua origem e das relações comerciais e diplomáticas entre Portugal e Inglaterra. No século XVIII, período de guerras entre Inglaterra e França², a fim de encontrarem vinho que melhor pudesse substituir o então importado

¹ Jesus disse-lhes então: Em verdade, em verdade vos digo, Se não comerdes a carne do Filho do homem e não beberdes o Seu sangue, não tereis a vida em vós. Quem come a Minha carne e bebe o Meu sangue tem a vida eterna, e Eu ressuscitá-lo-ei no último dia. É que a Minha carne é verdadeiramente uma comida, e o Meu sangue é verdadeiramente uma bebida. Quem come a Minha carne e bebe o Meu sangue fica em Mim e Eu nele. BÍBLIA SAGRADA, Santos Evangelhos, João, 6.53-56.

² Guerras da Sucessão de Espanha e dos Sete Anos. Cf. www.wikipedia.pt, consultado a 2012-09-19.

originalmente de França, os ingleses remaram dificilmente contra a corrente do Rio Douro e finalmente conseguiram resultados significativos. Durante o transporte do vinho, os marinheiros adicionavam aguardente vínica ao vinho a fim de impedir que este se deteriorasse, o que também lhe deu um paladar muito peculiar, mais suave, porquanto a aguardente interrompia o processo de fermentação, ou seja, a transformação do açúcar em álcool, o que permitia a não a oxidação do vinho ao longo de um transporte marítimo relativamente longo, mantendo também assim um paladar e aroma mais próximo do sumo original das uvas e, outrossim, um mais elevado teor de álcool.

O texto tentará também abordar a influência do álcool nas diferentes culturas, aos mais diversos aspectos da vida, tradição, usos e costumes, etc.

Desde tempos imemoriais até hoje, o álcool está presente em quase todos os aspectos da vida dos chineses. Na China, desde os tempos das civilizações antigas até à vida moderna, em ocasiões como os antigos rituais de culto, casamentos e funerais, cerimónias de boas-vindas, festividades do calendário lunar, construção de novas casas e recuperação de habitações, mudança de residência e despedida de um viajante, o consumo de álcool foi sempre um factor comum e importante.

O licor medicinal, como o nome o indica, é álcool utilizado pela medicina. Quando por via oral, muito frequentemente é usado como tónico, ou no simples fortalecimento da saúde ou com funções curativas.

Portugal é, sem dúvida, um país de tradição vinícola. Podem-se descobrir, nos mais variados aspectos, influências profundas do vinho na vida dos portugueses.

Por exemplo, a gastronomia. Existem vários tipos de vinhos em Portugal. Os portugueses, normalmente, preferem escolher um bom vinho antes da refeição para combinar com o prato desejado, isto porque, se se tratar de uma selecção adequada e

correta, o vinho escolhido estará perfeitamente adequado ao prato encomendado. Por exemplo, bebe-se de preferência vinho tinto para pratos de carne e vinho branco para pratos de peixe e marisco.

Também no que respeita ao domínio religioso, a relevância do vinho é sobremaneira interessante. Em Portugal celebra-se nas Igrejas o Sacramento da Eucaristia, durante a Missa, no qual o vinho desempenha um papel, conjuntamente com o pão, absolutamente fundamental, pelo menos para o cristianismo católico.

O vinho também se pode tomar enquanto remédio. Na Europa do sul, para além da água, a mais importante bebida é o vinho. O álcool tem uma grande capacidade anti-bacteriana, estimula a circulação do sangue, protege do frio. Graças a isso, o vinho também tem um grande valor medicinal. Os portugueses também sabem usar o vinho para efeitos curativos, em casos de anorexia, hipocloridria (sem gastrite) e dispepsia hipostémica; pequenas insuficiências hepáticas respondem também favoravelmente a um vinho branco de mesa não adulterado; o conteúdo taninoso do vinho e as suas propriedades anti-séticas tornam-no aconselhável no tratamento das cólicas intestinais, colite da mucosa, prisão de ventre espasmódica, diarreia, e muitas doenças infecciosas do trato gastrointestinal.³

No mundo dos vinhos, o Vinho do Porto ocupa um lugar particularmente elevado, sendo apreciado em quase todo o mundo. Este trabalho apresentará mais detalhadamente a relação entre Inglaterra e o Vinho do Porto, sobretudo a partir do século XVIII, sendo então as relações políticas e militares entre aquela potência e França muito difíceis, como já referimos, o que proporcionou ao comércio do vinho português a oportunidade de fortalecer e alargar quotas de mercado. Os vinhos do vale do Douro desempenhariam, sobretudo a partir de então, um papel dia a dia mais importante, não deixando também, em certa medida e em alguns aspectos, de

³ AMARAL, 1994, 243.

influenciar a vida dos Portugueses.

O processo da vinificação do Vinho do Porto será também abordado neste texto. Devido às condições do terreno e do clima do Alto Douro Vinhateiro, a produtividade é baixa, mas o sumo das uvas é extremamente rico e concentrado. Vindima, pisa, adição de aguardente vínica, e envelhecimento, são tudo fases importantes e essenciais na vinificação do Vinho do Porto. O processo de envelhecimento terá sido a mais relevante razão de ser de vários tipos de Vinho do Porto, como sejam o Branco, o Ruby, o Tawny, o Vintage, o Colheita, o LBV (Later Bottled Vintage) e o Single Quinta Vintage. Servem-se como o vinho aperitivo, vinho digestivo ou vinho de sobremesa.

Se a arte do álcool é algo que indiscutivelmente releva do processo civilizacional, a poesia é, pelo menos também, a cristalização da sabedoria humana. Não será por acaso que tantas vezes o álcool é tema ou inspiração para a poesia. Da vida quotidiana aos banquetes, de festivais a sacrifícios rituais, veremos também a importância do álcool na poesia. A combinação de álcool e poesia ajuda muitas vezes a descrever a vida e expressar a emoção poética. Consideraremos alguns belos exemplos nas literaturas chinesa e portuguesa.

Tao Yuanming é um conhecido poeta bucólico da Dinastia Jin Oriental (东晋 *dōng jìn*⁴). Terá sido o fundador da poesia bucólica antiga. Foi ele quem primeiramente combinou o álcool e a poesia em poemas de grande nível. No nosso trabalho poderemos apreciar poemas famosos seus como «O Senhor dos Cinco Chorões O Senhor dos Cinco Chorões (五柳先生传 *wǔliǔ xiānshēng zhuàn*)», «Drinking, The 5th Poem (饮酒其五 *yǐnjiǔ qíwǔ*)», e «Drinking, The 18th Poem (饮酒其十八 *yǐnjiǔ qíshíbā*)».

⁴ 317 d.C.-420 d.C.

Li Bai (李白, *lǐbái*) é um dos poetas mais famosos da Dinastia Tang (唐 *táng*⁵). O seu estilo poético é corajoso e desenvolto, com uma imaginação muito fértil, linguagem natural e fluente. Quando se lêem os poemas, pode sentir-se uma intensa matriz romântica. Li Bai e álcool, é como peixe e água. Os seus poemas escritos em estado de embriaguez são caracterizados por impertinência, originalidade, imaginação corajosa e linguagem hiperbólica. As composições poéticas «Em louvor do vinho (将进酒 *qiāngjìnjiǔ*)», «Bebendo ao luar (月下独酌 *yuèxià dúzhuó*)», «No pavilhão de Xie Tiao, adeus ao Mandarin Li Yun, meu tio (宣州谢朓楼饯别校书叔云 *xuānzhōu xiètiàolóu jiànbié jiàoshū shūyún*)», podem-se considerar particularmente representativas da importância do álcool na história da China.

Foi também Du Fu um grande poeta realista da mesma Dinastia Tang. Segundo estatísticas, entre os 1050 poemas existentes de Li Bai, 170 referem-se ao álcool, o que significa 16% da totalidade; entretanto, entre os 1400 poemas de Du Fu, 300 são relacionados como o álcool, 21% da totalidade. Tentaremos apreciar neste trabalho os «Dois Poemas Ébrios Junto ao Rio Qujiang, Poema Segundo (曲江二首其二 *qǔjiāng èrshǒu qí èr*)», e «Ambos os Lados do Rio Amarelo Recapturado pelo Exército Imperial (闻官军收河南河北 *wén guānjūn shōu hénnán héběi*)».

Os “Quatro Famosos Clássicos (古典四大名著 *gǔdiǎn sì dà míngzhù*)” constituem a nata e o êxito máximo da novelística chinesa. A referência ao álcool reflecte também, por um lado, o conhecimento e uso literário que os antepassados tinham sobre o álcool, por outro lado, o processo do desenvolvimento da cultura do álcool na China. O famoso romance, «À Beira da Água (水浒传 *shuǐhǔzhuàn*)», um dos Quatro Famosos Clássicos, é uma obra representativamente ligada ao álcool.⁶

⁵ 618 d.C-907 d.C

⁶ Os outros três Famosos Clássicos são: Três Reinos 三国演义 *sānguó yǎnyì*, Sonho no Pavilhão Vermelho 红楼梦 *hóng lóu mèng*, e Jornada ao Ocidente 西游记 *xī yóu jì*.

O vinho sempre teve também uma ligação muito estreita com a literatura ocidental. É impossível ignorar o vinho em Portugal. Este está omnipresente, na poesia, nas festas populares, nos provérbios, nos cancioneiros, nas lendas e superstições, em todos os momentos da vida. Em Portugal, quanto a vinho e poesia, o exemplo maior é, sem dúvida, Fernando Pessoa. «Há Doenças Piores Que Doenças», «Vinho em Pessoa», «Não Só Vinho» são exemplos de poemas relacionados com o vinho, mas também muitos outros poetas, trovas populares, como sejam os exemplos de «Debaixo desta latada», «Por o mar abaixo», ou ainda «Ciranda, cirandinha», etc. Nunca poderemos ser exaustivos, naturalmente.

Por tudo o exposto, o que será aqui tentado é uma abordagem comparativa do álcool e do vinho entre a China e Portugal, designadamente nas suas vertentes culturais, um estudo necessariamente modesto mas com o que, acredito, muito vamos aprender.

Capítulo I

A história do álcool nos dois países

I.1. Origem religiosa do vinho

*Quando Noé plantou a primeira vinha abriu quatro covas; na primeira deitou sangue de macaco como estrume; na segunda sangue de porco; na terceira sangue de carneiro; e na quarta sangue de leão! E os bêbados imitam as atitudes destes quatro animais à medida que bebem vinho: primeiramente imitam o que vêem, como os porcos; a seguir ficam mansos como cordeiros, e o vinho dá-lhes para a ternura; finalmente, ficam coléricos, desafiam toda a gente e armam zaragatas e brigas!*⁷

Em 30 d.C., Jesus foi crucificado na cruz. Na Última Ceia, Jesus usou o vinho como representando (ou sendo?) o seu próprio sangue. Desde então, o vinho tem sido considerado também como um símbolo cristão do Santo Sangue de Jesus, mantendo o vinho e a religião uma articulação simbólica perdurável. Em 64 d.C., Nero, imperador do Roma, proibiu a divulgação do cristianismo. Uma das razões foi que, naquela altura, o vinho do Sacramento da Eucaristia havia sido confundido com sangue de bebé por muitas pessoas⁸. Só no ano de 313 d.C., o Edito de Milão reconheceu a religião cristã como legítima. Em 529 d.C., São Bento fundou a ordem conventual beneditina. Inovaram-se técnicas medievais da plantação e vinificação.

Vejam-se outros simbolismos religiosos relacionados com o vinho. O primeiro milagre de Jesus terá sido a transformação de água em vinho, nas célebres *Bodas de Canaã*⁹. Noutra ocasião, Jesus terá dito:

Sou a verdadeira videira, e Meu Pai é o agricultor. Toda a vara que

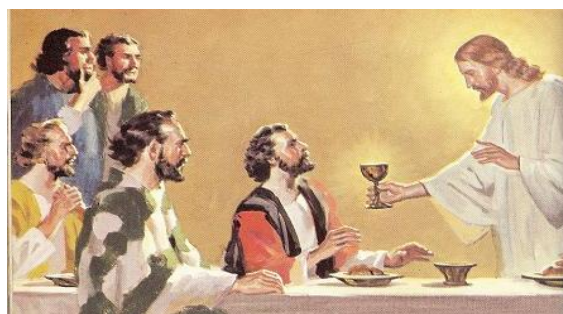
⁷ AMARAL, 1994, 247

⁸ www.bokee.net/company/weblog_viewEntry/620936.html, consultado a 2012-6-12.

⁹ <http://solascriptura-tt.org/VidaDosCrentes/ComerBeber/JesusEVinho-SBacchiochi.htm>, consultado a 2012-6-19.

*em Mim não dá fruto, Ele corta-a, e limpa toda aquela que dá fruto, para que dê mais fruto. Vós já estais limpos, devido à palavra que vos tenho dirigido. Permanecei em Mim e eu permanecerei em vós. Como a vara não pode dar fruto por si mesma se não estiver na videira, assim acontecerá convosco se não estiverdes em Mim. Eu sou a videira, vós as varas: quem está em Mim e Eu nele, esse dá muito fruto; porque sem Mim nada podeis fazer. Se alguém não estiver em Mim, será lançado fora, como a vara, e secará; lançá-lo-ão ao fogo e arderá. Se vós estiverdes em Mim e as minhas palavras estiverem em vós, pedireis tudo o que quiserdes e ser-vos-á concedido. Dando vós muito fruto, Meu Pai é glorificado; e assim sereis Meus discípulos*¹⁰.

Para os discípulos de Jesus, após a sua morte e ressurreição, o vinho é (ou simboliza?) o sangue do Filho de Deus. No ritual ou liturgia da Eucaristia, o pão e o vinho *são* o corpo e o sangue de Cristo. Em pinturas medievais, Jesus crucificado era representado como um cacho de uvas na prensa. Até ao século XVIII, as pessoas continuavam a pensar que o vinho bebido se transformaria em sangue no interior dos seus corpos e, quando surgia uma epidemia, era uso beber-se vinho como método terapêutico.



1. Jesus serve vinho na ceia¹¹

O vinho pode embriagar. Por exemplo, na cultura grega, a embriaguez podia ser

¹⁰ AMARAL, 1994, 96.

¹¹ www.historiasbiblicas.advir.com, consultado a 2012-6-19.

sacralizada, havendo mesmo um deus do vinho, *Baco*. Mas os cristãos opunham-se à embriaguez porque “o vinho, a fonte de alegria, é como a picada de uma cobra”¹². Na Grécia antiga, para além de músicos e bailarinos, o resto do povo não podia beber nos banquetes¹³. O homem da Roma Antiga cheirava a boca da sua mulher para averiguar se ela secretamente havia bebido álcool. Se sentisse o cheiro do álcool, a mulher seria executada¹⁴. Os filósofos Platão e Montaigne também defenderam o consumo moderado de vinho. No Renascimento, poetas elogiaram a criatividade que o vinho proporciona. Em obras literárias e artísticas, durante este período, imperadores e príncipes foram apresentados muitas vezes como apreciadores da boa bebida.

I.2. Origem da aguardente chinesa

A China tem uma longa história no que toca a fabricar e beber álcool. A China é uma das quatro mais antigas civilizações do mundo¹⁵, bem como uma das sociedades em que o álcool há mais tempo é notícia. Na longa história da China, o álcool e a sua cultura têm ocupado uma posição muito importante. Também na China, o álcool assume uma simbologia cultural. Quanto à origem da aguardente chinesa, podemos considerar mais do que uma versão.

I.2.1. Yi Di (仪狄 yí dī)

A mulher de Yu (禹 yǔ), o governador da Dinastia Xia (夏 Xià)¹⁶, ordenou a Yi Di que fabricasse álcool. Após um longo e sério trabalho, conseguiu fabricar o álcool que depois ofereceu a Yu, para ele provar. Este achou-o bom, mas também disse que mais tarde

¹² http://blog.sina.com.cn/s/blog_a19e985401010x7x.html, consultado a 2012-6-20.

¹³ <http://news.sina.com.cn/w/2005-01-04/08544708604s.shtml>, consultado a 2012-6-22.

¹⁴ Idem.

¹⁵ A par do Egipto, Babilónia e Índia. NdA

¹⁶ A Dinastia Xia, 2070 a.C.–1600 a.C., é a primeira dinastia descrita pela historiografia tradicional chinesa, embora a sua real existência seja controversa.

alguém haveria de perder o seu Estado por causa do álcool. Desde então, Yu afastou-se de Yi Di e deixou de beber álcool.

Podemos ver nesta passagem que o álcool surgiu já na Dinastia Xia e Yi Di foi mesmo um cortesão que sabia fabricar álcool.¹⁷

«A Origem de Genealogia (世本 *shìběn*)» registou mesmo “Yi Di foi a primeira pessoa que fabricou álcool”¹⁸ Isto mostra que Yi Di não só sabia fabricar álcool mas também foi o inventor do mesmo.

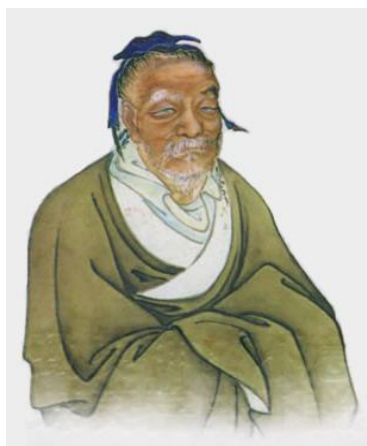
I.2.2. Du Kang (杜康 *dù kāng*)

Quanto a esta versão, é registada num artigo chinês, «酒诰 *jiǔgào*», em que Du Kang pôs sobras de arroz no buraco de uma árvore de amoreira, e reparou um aroma agradável após a fermentação da mesma.¹⁹ Foi assim a descoberta da receita da aguardente.

¹⁷ 昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，曰：“后世必有以酒亡其国者。”遂疏仪狄而绝旨酒 *xīzhě, dìnnǚ lìng yídí zuò jiǔ ér měi, jìnzhī yǔ, yǔ yǐn ér gān zhī, yuē: “hòushì bìyǒu yǐjiǔ wáng qí guó zhě.”* Sui *shū yídí ér jué zhī jiǔ.* LIU, Apud ZHONG, 2010, 2.

¹⁸ 仪狄始作酒醪 *yídí shǐzuò jiǔláo* QIN, Apud XU, 2010, 18.

¹⁹ 其有饭不尽，委之空桑，郁结成味，久蓄气芳，本出于代，不由奇方 (*qí yǒufān bújìn, wěizhī kōngsāng, yùjié chéngwèi, jiǔxù qìfāng, běn chū yú dài, bùyóu qífāng*) <http://eco.guoxue.com/article.php/9858/4>, consultado a 2012-6-1



2. Du Kang²⁰

Du Kang terá vivido durante a Dinastia Zhou (周 *zhōu*²¹). A aguardente por ele fabricada ficou conhecida em toda a China pelo seu bom paladar, tendo tido uma influência profunda sobre as gerações futuras. Até hoje, na Província de Shaanxi (陝西 *shǎnxī*), ainda há uma aldeia chamada Kang Jiawei (康家卫 *kāng jiāwèi*), que, segundo a lenda, é de onde Du Kang era natural. Na orla da aldeia há uma fonte com uma nascente de água sempre generosa em todas as estações do ano. Dizem que Du Kang usou desta água para fabricar álcool. Na Província de Henan (河南 *hénán*), existem ruínas de instalações para a produção de álcool Du Kang, numa aldeia com o mesmo nome, Du kang, que tem um templo com uma estátua de Du Kang, e uma fonte Du Kang, tendo essa fonte sido descoberta por ele após uma longa e penosa procura. De acordo com a análise laboratorial, a fonte contém mais de 40 oligoelementos benéficos para a saúde.

²⁰ <http://zhidao.baidu.com/question/251325694.html>, consultado a 2012-6-1

²¹ 1046 a.C. – 256 a.C.



3. Fonte de Du kang ²²

Parece que a incidência de doenças gástricas, cardiovasculares e do foro oncológico é muito baixa nesta aldeia. As mulheres têm a menopausa tardia e os idosos têm uma longa vida. Pode dizer-se que tudo isto está intimamente relacionado com a água dessa fonte.

I.2.3. Símios (猿猴造酒说 *yuánhóu zàojiǔ shuō*)

Esta versão de produção de álcool “por símios” é a mais recente. Um artigo da Dinastia Ming²³ (明 *Míng*) refere que:

*Na Montanha Amarela, viviam muitos símios. Na primavera e no verão eles apanhavam frutas silvestres e punham-nas em charcos. Com o passar do tempo, deu-se a fermentação e a transformação em álcool. O aroma desse álcool fluiu, e podia-se sentir de muito longe.*²⁴

Os símios são animais muito inteligentes, vivendo em montanhas densas. A razão por que os símios porventura sabiam “produzir álcool” poderá decorrer do fato de se

²² <http://image.baidu.com/i?Ct=503316480>, consultado a 2012-6-1.

²³ 1368d.C.-1644 d.C.

²⁴ «紫桃轩杂缀 *Zítáoxuān zázhùì*» regista: 黄山多猿猴, 春夏采杂花果于石洼中, 酝酿成酒, 香气溢发, 闻数百步 *huángshān duō yuánhóu, chūnxià cǎi zá huāguǒ yú shíwā zhōng, yùnniàng chéng jiǔ, xiāngqì yìfā, wén shù bǎibù*. ZHONG, 2010, 3.

alimentarem sobretudo de frutas silvestres. Quando chega a época destas amadurecerem, os símios conservam as frutas em grande quantidade, em charcos, como já referimos. Após uma fermentação natural, as frutas amontoadas transformam o seu açúcar em álcool.

Todavia, há uma diferença evidente entre a “produção por símios” e “produção pelo ser humano”. Os símios não produziam álcool conscientemente, mas, de facto, o álcool seria o resultado da fermentação natural de frutas silvestres. Porém, isto, sem dúvida, terá oferecido à humanidade inspiração. Na antiguidade longínqua, pré-neolítica, ou seja, anterior à revolução agrícola, as mulheres colhiam frutas silvestres e os homens caçavam. Às vezes, não se comia toda a fruta que se apanhava de uma só vez, sendo o resto conservado. Devido à interação entre os açúcares fermentáveis e as leveduras, o processo de fermentação desenvolvia-se e, consequentemente, o cheiro a álcool surgia. Este fenómeno de fermentação natural deu aos antepassados uma vaga noção de como se produz álcool. Com o passar do tempo, essa noção foi-se cada vez mais tornando em conhecimento e tecnologia sólidos.

Assim sendo, quem inventou a aguardente? Na realidade, ela não terá sido inventada por uma só pessoa, mas descoberta gradualmente pela experiência acumulada durante longos anos. Terá sido um processo de experiências acumuladas, melhoria de métodos de produção, transmitidas e transmitidos de geração em geração, mesmo até aos dias de hoje.

I.3. A descoberta do Vinho do Porto.

A cidade do Porto, uma das mais antigas cidades da Europa, fundada no Século V d.C.²⁵, é hoje a segunda maior cidade de Portugal. Em 540 d.C. foi conquistada pelos Suevos, Visigodos, e pelos Mouros em 716 d.C. Em 997 d.C. a reconquista cristã ocupa-o de vez, tendo desde então o Porto se tornado na capital comercial e produtiva do norte de Portugal.

Como Lisboa, o Porto também se ergue numa colina, com vista para o rio que banha os seus pés. O Rio Douro separa o Porto de Gaia, onde se situam muitas caves de vinho. Foi também destas duas aglomerações urbanas que nasceu o nome Portugal (*portus /cale*)²⁶.

“Cá em Portugal a água é mais cara do que o vinho”²⁷, o que reflecte a falta de chuva e a grande produção de vinho deste país. Falando dos vinhos de Portugal, o mais internacionalmente conhecido é o Vinho do Porto. Nos terrenos montanhosos do Alto Douro, espriam-se 700.000 hectares de região vinhateira, onde se destacam os 80.000 hectares de socalco em ambos os lados do Douro, realmente ideais para videiras de raízes que podem furar o solo xistoso por cerca de vinte ou trinta metros de profundidade, em terras ricas em fósforo e potássio. O facto de as mudanças de temperatura e humidade não afectarem a sua absorção de nutrientes, e o facto de o sol estar bem presente no clima de Portugal, tudo se conjuga para o crescimento das uvas de boa qualidade para a produção de vinho.

²⁵ <http://baike.baidu.com/view/33271.htm>, consultado a 2012-6-6.

²⁶ http://pt.wikipedia.org/wiki/Hist%C3%B3ria_do_Porto, consultado a 2012-6-6.

²⁷ <http://baike.baidu.com/view/2502480.htm>, consultado a 2012-6-6.



4. Solo Xistoso²⁸

Em 1808, o exército do Napoleão ocupou o Porto. Mais tarde, as tropas luso-britânicas acabaram por derrotar o exército francês no processo da longa e dolorosa Guerra Peninsular. O Porto terá passado, a partir de então, a ter uma muito forte influência inglesa. Já um século antes tinha sido assinado, em 1703, o Tratado de Methuen²⁹, que favoreceu a exportação do vinho para Inglaterra. Posteriormente, as políticas mercantilistas do Marquês de Pombal criaram a Real Companhia Velha dos Vinhos do Douro. Durante este período, o Porto teve um forte desenvolvimento da

²⁸ Fotografia da autora.

²⁹ O Tratado de Methuen, também referido como Tratado dos Panos e Vinhos, foi um tratado assinado entre a Grã-Bretanha e Portugal, em 27 de Dezembro de 1703. Foram seus negociadores o embaixador extraordinário britânico John Methuen, por parte da Rainha Ana da Grã-Bretanha, e D. Manuel Teles da Silva, marquês de Alegrete. É o seguinte o seu teor:

I. Sua Majestade El-Rey de Portugal promete tanto em Seu próprio Nome, como no de Seus Sucessores, de admitir para sempre daqui em diante no Reino de Portugal os Panos de lãs, e mais fábricas de lanifício de Inglaterra, como era costume até o tempo que foram proibidos pelas Leis, não obstante qualquer condição em contrario.

II. É estipulado que Sua Sagrada e Real Majestade Britânica, em seu próprio Nome e no de Seus Sucessores será obrigada para sempre daqui em diante, de admitir na Grã Bretanha os Vinhos do produto de Portugal, de sorte que em tempo algum (haja Paz ou Guerra entre os Reinos de Inglaterra e de França) não se poderá exigir de Direitos de Alfândega nestes Vinhos, ou debaixo de qualquer outro título, directa ou indirectamente, ou sejam transportados para Inglaterra em Pipas, Tonéis ou qualquer outra vasilha que seja mais o que se costuma pedir para igual quantidade, ou de medida de vinho de França, diminuindo ou abatendo uma terça parte do Direito do costume. Porém, se em qualquer tempo esta dedução ou abatimento de direitos, que será feito, como acima é declarado, for por algum modo infringido e prejudicado, Sua Sagrada Majestade Portuguesa poderá, justa e legitimamente, proibir os Panos de lãs e todas as demais fábricas de lanifícios de Inglaterra.

III. Os Exmos. Senhores Plenipotenciários prometem, e tomam sobre si, que seus Amos acima mencionados ratificarão este Tratado, e que dentro do termo dos meses se passarão as Ratificações.

AMARAL, 1994, 350.

indústria e do comércio do vinho, tornando-se na famosa “Cidade do Vinho”. A urbanização do Porto começou durante o período da Revolução Industrial no Século XIX, durante o qual foram estabelecidas muitas fábricas, áreas residenciais da burguesia e ruas espaçosas, o que transformou o Porto numa cidade comercial e industrial. Hoje em dia, o Porto é o centro económico e cultural no norte de Portugal.



5. Rio Douro³⁰

No século XVIII, período das guerras entre a Inglaterra e a França³¹, a fim de encontrarem o vinho que melhor poderia substituir o vinho importado originalmente da França, os ingleses remaram dificilmente contra a corrente ao longo do Rio Douro, e finalmente conseguiram resultados significativos. Embora o curso superior do Rio Douro seja abundante em xisto, que é seco e pobre, é um ambiente excelente para o crescimento das uvas. Depois do arroteamento e plantação por parte de algumas gerações, o curso superior do Rio Douro foi transformado numa zona de produção de uva de alta qualidade para a produção do vinho.

Durante o transporte do vinho surgiu um novo problema: a rápida deterioração deste devido às altas temperaturas do porão dos navios. Para que o vinho não se deteriorasse (oxidasse) durante a longa viagem de barco, os marinheiros adicionaram

³⁰ www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=300, consultado a 2012-09-13.

³¹ Cf. Nota nº 2.

brandy (aguardente vínica) ao vinho, o que interrompeu bruscamente o processo de fermentação do vinho, dando assim origem ao sabor peculiar do vinho do Porto, mantendo-se, no entanto, o aroma e o sabor doce do sumo original das uvas. O que se descobriu mais tarde com esta mistura foi que o Brandy não só impedia o vinho de se deteriorar, mas também lhe conferia um sabor mais suave. A esta mistura deu-se o nome de Vinho do Porto. Quando o vinho é de alta qualidade, pode ser deixado a envelhecer em pipa de casco de carvalho durante 10 a 40 anos, ou ainda mais. Os britânicos passaram a importar os vinhos vindos do Vale do Douro em lugar dos vinhos de Bordéus!

Em Vila Nova de Gaia, há dezenas de caves onde está armazenada uma grande quantidade de vinho a envelhecer em pipas. A maioria destas caves oferece aos seus visitantes uma visita guiada enquanto partilham a história dos seus vinhos, assim como alguns conhecimentos sobre a produção vinícola, e, no final, proporcionam ainda uma sessão de prova de vinhos.



6. Visita Guiada³²



7. Prova de Vinhos³³

Será exagerado dizer que a corrente da água do Douro tem o aroma do vinho, mas nas margens do rio há cerca de 70 armazéns de vinho dentro de um entreposto. Por toda a cidade se vê publicidade ao Vinho do Porto. E os barcos chamados rabelos, que

³² <http://orfeadecondeixa.wordpress.com/2010/10/>, consultado a 2012-09-13.

³³ <http://croftportwinelodges.wordpress.com/tag/provas-de-vinho-do-porto/>, consultado a 2012-09-13.

faziam o transporte das pipas de vinho, são um agente publicitário muito singular. Fazem-se hoje em dia regatas destes barcos organizados para o turismo pela confraria do Vinho do Porto.



8. *Rabelo*³⁴

³⁴ <http://arronchesemnoticias.blogspot.pt/2011/08/arronches-junta-de-freguesia-de.html>, consultado a 2012-09-13.

Capítulo II

O álcool para Chineses e Portugueses

II.1 A aguardente na vida dos chineses

Desde tempos imemoriais até hoje, o álcool está presente em quase todos os aspectos da vida dos chineses.

O álcool é um aspecto importante nos usos e costumes populares, em quase todas as ocasiões da vida das pessoas. Na China, desde os tempos das civilizações antigas até à vida moderna, em ocasiões como os antigos rituais de culto, casamentos e funerais, cerimónias de boas-vindas, festividades do calendário lunar, construção de novas casas e recuperação de habitações, mudança de residência e despedida de um viajante, o consumo de álcool sempre foi um factor comum e importante.

II.1.1. Casamento

Na China, os três momentos mais importantes da vida, para qualquer etnia, são o nascimento, o casamento e a morte. Para estes três marcos, a função do álcool é insubstituível. Sem a presença de álcool aqueles não seriam bem celebrados. Por exemplo, uma pessoa poderia esquecer a data exacta do seu casamento, mas não se esqueceria, de certeza, o que tinha acontecido no banquete de casamento desse dia.



9. Banquete de casamento³⁵

Embora seja muito difícil ter um casamento perfeito, existindo mesmo quem diga que o casamento é o túmulo do amor, a maioria das pessoas ainda se alegram em realçar este marco da vida e em provar este copo do bom vinho da vida.

Principalmente na China antiga, o casamento foi sempre um assunto e ritual muito importantes. Estava profundamente enraizado o conceito tradicional de que uma mulher de bem só se casava uma única vez na vida (segundo os valores confucionistas), assim sendo, o casamento era uma ocasião muito importante para a noiva e para os seus pais. Deste modo, quer para a família do noivo, quer para a família da noiva, é muito importante que a cerimónia de celebração do casamento seja condigna. Praticamente em todas as regiões, faz parte da cultura popular chinesa beber álcool nos banquetes de casamento. É costume beber-se álcool em todas as diversas situações que envolva um casamento: beber e brindar durante o banquete de recepção ao novo casal, o banquete da família da noiva na hora da despedida, etc. Eis como o álcool é um elemento fundamental na cultura e ritual do casamento, assim como o casamento constitui um dos momentos importantes da cultura chinesa do álcool.

É normal ouvir-se na China algo como: “Quando nos ofereces o vinho da felicidade?”

³⁵ <http://photo.renren.com/photo/256250399/photo-5606466207>, consultado a 2012-6-10.

(i.e., o banquete de casamento)?”³⁶; ou: “Aonde vais?”, “Vou beber o vinho da felicidade! (i.e., participar no banquete de casamento)”³⁷.

Em algumas áreas remotas da China, se um novo casal recebe o certificado de casamento mas não oferece o banquete, o casamento não será reconhecido pela sociedade. Porém, no caso contrário, oferecido o banquete sem o certificado legal de casamento, o casal já será reconhecido como tal aos olhos dos outros. Podemos ver que o conceito de beber álcool nos banquetes de casamento está profundamente enraizado no coração do povo chinês.

Apreciemos estas canções e poesias ao vinho relacionadas com o banquete de casamento:

*Não tenho fome nem sede,
Espero uma boa notícia após o encontro.
Apesar de não haver bons amigos no banquete,
Será uma alegria beber com os convidados.
Chegou a altura de casar,
Espero que a virtude dela me influencie.
O banquete está animado e feliz,
Amo-te para sempre.
Embora não tenha bom vinho,
Espero que bebas mais.
Embora os pratos não sejam caros,
Espero que tenhas um bom apetite.
Embora não tenha virtude,*

³⁶ 什么时候请我们喝喜酒啊? shénme shíhou qǐng wǒmen hē xǐjiǔ a

³⁷ 喝喜酒去! hē xǐjiǔ qù

*Espero que gozes o banquete.*³⁸

Ou ainda este poema colectado por Xu Xinghai (徐兴海 *xú xīnghǎi*)³⁹:

*A mesa vermelha parece um palco,
Levo uma jarra de prata de vinho esperando os convidados.
Não há chuva sem nuvem,
Não bebo sem convidados.
Estes finalmente chegam,
Levo uma jarra de vinho bebendo com eles.
Os copos de prata estão cheios de bom vinho,
Comecemos o banquete e bebamos à vontade!*

O álcool no casamento tem pelo menos as seguintes funções: primeiro, simboliza os parabéns ao novo casal; segundo, demonstra respeito pelos mais velhos e anuncia as boas vindas aos convidados; terceiro, oferece ao banquete de casamento uma atmosfera muito feliz.

³⁸ «诗经 *shī jīng* • 小雅 *xiǎo yǎ* • 车辇 *chē xiá*»

匪饥匪渴, *fěi jī fěi kě*, 德音来括. *dé yīn lái kuò*. 虽无好友 *suī wú hǎo yǒu*, 式燕且喜. *shì yàn qiè xǐ*. 辰彼硕女, *chén bǐ shuò nǚ*, 令德来教. *lìng dé lái jiào*. 式燕且誉, *shì yàn qiè yù*, 好尔无射. *hǎo ér wú yì*. 虽无旨酒, *suī wú zhǐ jiǔ*, 式饮庶几. *shì yǐn shù jǐ*. 虽无嘉肴, *suī wú jiā yáo*, 式食庶几. *shì shí shù jǐ*. 虽无德与女, *suī wú dé yǔ nǚ* 式歌且舞. *shì gē qiě wǔ*. TdA

<http://triones1985.blog.163.com/blog/static/3999406520077823756577/>, consultado a 2012-6-11.

³⁹ «筛酒歌 *shāi jiǔ gē*»

红漆桌子像歌台, 手拿银壶等客来. *Hóng qī zhuō zi xiàng gē tái, shǒu ná yín hú děng kè lái* 天上无云不下雨, 客莫坐好酒莫筛. *tiān shàng wú yún bú xià yǔ, kè mò zuò hǎo jiǔ mò shāi* 银打酒壶今打杯, 我持酒壶把客陪. *yín dǎ jiǔ hú jīn dǎ bēi, wǒ chí jiǔ hú bǎ kè pèi* 银壶筛酒杯杯满, 同饮喜酒把席开. *yín hú shāi jiǔ bēi bēi mǎn, tóng yǐn xǐ jiǔ bǎ xí kāi*. TdA

XU, 2010, 164.

II.1.2. Nascimento

O nascimento de um novo membro da família é uma outra ocasião de felicidade, para além do aniversário e do casamento. Os pais da criança oferecem um banquete aos familiares e amigos para celebrar a chegada de um novo membro à família e, por o outro lado, para mostrar agradecimento à mulher, mãe da criança, que sofreu as dores de parto. Ao mesmo tempo, depositam-se esperanças numa nova vida que se deseja cheia de felicidade.

Quando chega o primeiro aniversário do bebé, os familiares celebram com álcool o dia significativo, comumente conhecido como “tirar à sorte ao ano de idade”.



10. Tirar à sorte ao ano de idade (抓周 *zhuāzhōu*)⁴⁰

Nesta ocasião, os pais do bebé dispõem sobre uma mesa vários objectos como canetas, livros, papel, nota de dinheiro ou outras coisas para o bebé escolher, naturalmente ao acaso, a fim de adivinharem a sua vocação. Se, por exemplo, o bebé escolher canetas ou livros, isto significa que no futuro vai gostar de estudar. Após “tirar à sorte ao ano de idade”, os familiares oferecem um banquete, entretendo com álcool os convidados. Por esta altura, o bebé já começa a aprender a falar, então, durante o banquete, os pais apresentam-no os mais velhos. Isto não só traz uma atmosfera animada ao banquete, mas também permite aos mais velhos desfrutar da felicidade trazida pelos netos.

⁴⁰ http://news.folkw.com/www/dongtaizixun/075721359_3.html, consultado a 2012-6-10.

II.1.3. Aniversário

Celebrar o aniversário é uma tradição antiga, um modo de unir amigos e prestar respeito aos mais velhos.



11. *Zhu Shou Tu* ⁴¹

Normalmente celebra-se o aniversário com banquete apenas uma vez por década; por exemplo, aos 50, 60 ou 70 anos. Segundo costumes e superstições populares chineses, não se celebra o aniversário dos 40 anos, porquanto a palavra “quatro” é homófona de “morte”⁴², ou seja, é considerado mau agouro.

Quando uma pessoa de idade celebra o seu aniversário, a geração nova deve oferecer-lhe álcool, bolo de aniversário e coisas que tenham o significado de longevidade. O anfitrião irá organizar um banquete para receber os familiares e os amigos, e estes, por sua vez, oferecem ao anfitrião como presente um envelope vermelho com dinheiro, de modo a desejar bem-estar e fortuna. Em particular, depois dos 60 anos, quanto mais velho se é maior é o banquete. Em muitas regiões pensa-se que trará longevidade beber álcool no banquete de aniversário, e quanto mais se bebe de maior longevidade se gozará. Por isso, os convidados bebem alegremente no banquete.

⁴¹ <http://pm.findart.com.cn/2250350-pm.html>, consultado a 2012-6-10. YE, Manshu, 祝寿图 zhùshòu tú.

⁴² 死, sǐ, morte; 四, sì, quatro.

II.1.4. Morte

As várias etnias da China, de um modo geral, celebram actividades de culto aos antepassados usando aguardente. Na cerimónia fúnebre, usa-se aguardente em alguns ritos.

Após a morte, falecimento natural (normalmente em idade avançada⁴³), os familiares e amigos choram o defunto. É costume dos Han (etnia maioritária chinesa), nestas ocasiões, seguir o regime vegetariano, também conhecido em alguns lugares como comer “refeição vegetariana”, realizada durante o banquete fúnebre. Embora sejam uma refeição sem carne, a aguardente é essencial. Algumas minorias étnicas celebram esta cerimónia fúnebre com aguardente e carne. Na etnia Miao (苗 *miáo*), perante a notícia de um funeral, as pessoas da aldeia oferecem álcool, arroz, e velas à família do defunto. Os parentes, por exemplo o genro, deverão oferecer quantidades maiores. A família do defunto deve organizar um banquete para receber as pessoas que vêm prestar condolências. Nos costumes antigos seria ainda necessário colocar aguardente na sepultura, para que no mundo pós-vida ele possa continuar a apreciar a bebida. No Dia de Finados (清明, *qīng míng*), a etnia Han levará consigo álcool e carne quando se desloca a visitar e limpar as sepulturas dos seus parentes defuntos.

II.1.5. Festivais

O costume de beber álcool em festivais desenvolveu-se gradualmente seguindo razões sazonais e fenológicas (物候 *wùhòu*), influenciando o modo como o álcool é fabricado e bebido durante os diferentes festivais. Aos festivais mais importantes corresponde um determinado tipo de álcool. No “Festival do Duplo Yang” (重阳节 *chóngyáng jié*, i.e., novo dia da nova lua) bebe-se o “Vinho de Crisântemo” (菊花酒 *júhuā jiǔ*), e o

⁴³ Note-se que este ritual não se aplica a mortes prematuras ou acidentais. NdA

“Vinho do Ano” (年酒 *nián jiǔ*) serve-se no Ano Novo Chinês, etc.

Um conceito ou interpretação mais recentes do que seja um festival é escolherem-se alguns dias para que as pessoas se reúnam e, em espírito de alegria, bebam álcool. Quase todos os meses há festivais celebrados há já várias gerações. Eis alguns.

II.1.5.1. Ano Novo Chinês

A Passagem do Ano Lunar (过年 *guò nián*, ou 过春节 *guò chūnjié*) terá tido origem no período do Imperador Wu⁴⁴ (武帝 *wǔdì*) da Dinastia Han (汉 *hàn*)⁴⁵, tendo então sido determinado o primeiro dia do ano no calendário lunar como o dia de Ano Novo⁴⁶; depois da Revolução de 1911⁴⁷, tornou-se no Ano Novo Chinês.

O Ano Novo Chinês significa o fim do ano passado do calendário lunar, e o início de um novo ano. O povo, depois de um ano de trabalho árduo, prepara-se bem para celebrar o “Festival da Primavera”. Desde tempos antigos que o Ano Novo Chinês é o festival mais importante do ano.

As celebrações começam sempre a partir do dia 23 da décima segunda lua até ao dia 15 da primeira lua seguinte do calendário lunar, com uma duração de cerca de um mês. Durante este mês, o álcool é indispensável.

O Ano Novo Chinês tem três momentos muito importantes, como sejam a “Despedida do Santo da Cozinha”, o “Ato de ficar acordado para aguardar a chegada do novo

⁴⁴ Imperador Wu, 汉武帝, *hàn wǔ dì*, também se chama Liu Che, 刘彻, *liú chè*, 156a.C— 87a.C.

⁴⁵ 206 a.C.-220 d.C.

⁴⁶ <http://zhidao.baidu.com/question/19465846.html>, consultado a 2012-07-08.

⁴⁷ Também conhecida como A Revolução de XinHai, 辛亥革命, *xīnhài gé mìng*, a Revolução de 1911 foi o derrube (10 de Outubro de 1911 - 12 de Fevereiro de 1912) da Dinastia Qing e o estabelecimento da República da China. NdA

ano”, e o “Festival das Lanternas”.

A “Despedida do Santo da Cozinha”⁴⁸ decorre no dia 23 de décimo segundo mês do calendário lunar. Dizem que o Santo da Cozinha é mandado pelo Imperador de Jade ao mundo secular, tomando a responsabilidade de supervisionar as palavras e acções de uma família, assim como de controlar a boa sorte de todos os familiares. Nesse dia, o Santo da Cozinha vai fazer um relatório sobre a família, sendo que todas as famílias se despedem pedindo-lhe que deles dê boas informações ao Imperador de Jade. Antes de se despedirem, as famílias vão primeiramente sacrificar ao Santo, oferecendo-lhe álcool, frutas e caramelos.



12. O Santo da Cozinha⁴⁹

O “Ato de ficar acordado para aguardar a chegada do novo ano”⁵⁰ pratica-se na véspera do Ano Novo Lunar, na última noite do ano que cessa. As pessoas não dormem naquela noite para despedir-se do ano que finda e dar as boas vindas ao novo ano que chega. Esta tradição terá começado nas Dinastias do Sul e do Norte (南北朝

⁴⁸ 送灶神 sòng zàoshén.

⁴⁹ http://image.baidu.com/i?ct=503316480&z=0&tn=baiduimagedetail&word=%D4%EE%C9%F1&in=8963&cl=2&lm=-1&st=-1&pn=31&rn=1&di=112257164251&ln=1977&fr=&fm=index&fmq=1341848996062_R&ic=&s=&se=&sme=0&tab=&width=&height=&face=&is=&istype=2, consultado a 2012-07-09.

⁵⁰ 守岁 shǒu suì.

nán běi cháo)⁵¹. À meia-noite, toda a família janta em conjunto e a geração mais jovem brinda em honra da geração mais velha. A este jantar chama-se “年夜饭 *nián yè fàn* – Ceia do Ano Novo”. Este costume continuou até aos dias de hoje.



13. Ceia do Ano Novo (年夜饭 *nián yè fàn*)⁵²

O “Festival das Lanternas”⁵³, tradição porventura iniciada durante a Dinastia *Tang* (唐, *táng*)⁵⁴, celebra-se no dia 15 da primeira lua do calendário lunar. Neste dia celebra-se o aniversário de um Santo do Céu, pelo que as pessoas se dirigem aos templos para rezar, levando consigo animais, fruta e álcool. Depois do culto, todos os sacrifícios são retirados e os familiares bebem com alegria, celebrando o fim do Festival da Primavera, outro nome atribuído aos rituais de celebração do Ano Novo. À noite, toda a família vai ver as lanternas e o fogo-de-artifício, comer Bolinhos da Lua (汤圆 *tāng yuán*), bolinhas de farinha de arroz glutinoso com recheios doces, servidas em caldo doce, que simbolizam a união familiar e a doçura da vida. Nessa noite, bebe-se álcool com amigos e familiares.

Durante o Ano Novo Chinês, em alguns lugares, bebe-se vinho de "pimenta de

⁵¹ Dinastias do Sul e do Norte, 南北朝 *nánběi cháo* (420d.C.-589d.C.), é o nome que recebe o período da História da China, de desunião e grande instabilidade política e social, que se seguiu à queda da Dinastia *Jin*. Durante estes anos, o sul e o norte de China estiveram governados por Dinastias diferentes.

⁵² http://news.xinhuanet.com/forum/2012-01/20/c_122605827.htm, consultado a 2012-07-09.

⁵³ 元宵节 *yuánxiāo jié*.

⁵⁴ A Dinastia *Tang*, 618d.C.-907d.C., foi fundada pelo oficial *Li Yuan*, pertencente à Dinastia *Sui*, 581d.C.-618d.C., que o antecedeu e tinha reunificado a China após três séculos de fragmentação.

Sichuan" (花椒酒 *huājiāo jiǔ*) simbolizando também saúde e longevidade.

II.1.5.2 Dia de Finados⁵⁵

Este festival é celebrado no 108º dia após o Solstício do Inverno (que coincide com grande frequência ao dia 5 de Abril no calendário gregoriano). As pessoas visitam e limpam as sepulturas dos familiares aproveitando para passear no campo e apreciar o início da primavera. Este ritual terá tido início por altura da Dinastia Zhou (周 *zhōu*)⁵⁶, sendo que nesse dia os familiares preparam comida e aguardente para ir à campa, a fim de limpar os túmulos dos antepassados, oferecendo-lhes vénias com incensos e velas, bem como comida e bebida. Depois da cerimónia, os membros de família fazem um piquenique, o que simboliza uma refeição partilhada entre vivos e antepassados.

II.1.5.3 Festival do Meio do Outono⁵⁷

Este festival é celebrado no dia 15 do oitavo mês do calendário lunar. É um festival muito significativo para o povo chinês. A forma redonda da lua simboliza união, seja entre casais, seja entre os membros da família. No Livro de *Huai Nanzi*, Lan mingxun refere que na lua vive uma bela dama chamada Chang'E (嫦娥 *cháng'é*), que, certa vez provou poção da imortalidade do marido tendo assim sido levada para a lua pelo vento, desde então lá vivendo em solidão, com a única companhia de um coelho.⁵⁸ Mais tarde, os chineses passaram a rezar à lua com bolos, frutas, incensos e álcool, venerando a Dama Chang'E, e, ao mesmo tempo, desejando que aos homens e às mulheres na Terra seja poupada a separação, como aconteceu com este casal.

⁵⁵ 清明节 *qīngmíng jié*.

⁵⁶ Cf. Nota nº 21 www.china.com.cn/ch-jieri/qingming/2.htm, consultado a 2012-10-02.

⁵⁷ 中秋节 *zhōngqiū jié*.

⁵⁸ 淮南子 *huáinánzǐ*: 览冥训 *lǎnmíngxùn* “羿请不死之药与西王母 *yìqǐng bùsǐ zhīyào yǔ wángmǔ*, 未及服食之 *wèijí fúshízhī*, 嫦娥盗食之 *cháng'é dàoishízhī*, 得仙 *déxiān*, 奔入月中为月精也 *bēnrù yuèzhōng wéiyuèjīng yě*。”



14. *Chang'E na lua* ⁵⁹

II.1.5.4 Festival do Duplo *Yang* ⁶⁰

Este festival é celebrado no dia 9 do nono mês do calendário lunar. O povo tem como costume subir a montanha para apanhar sol e beber álcool medicinal, preparado com ervas. Segundo a lenda, aconteceu nessa altura do ano que um certo Huan Jing (桓景 *huánjǐng*) foi avisado pelo seu mestre, Fei Changfang (费长房 *fèi chángfáng*), que ia acontecer algo de muito mau em sua casa no novo dia da nova lua, devia por isso então fugir com a família para a montanha e apanhar sementes um certo tipo de planta, transportados junto ao corpo em pequenos sacos, podendo estes ajudar evitar o mal. Huan Jing seguiu o conselho e decidiu subir a montanha com a família. Quando regressou à casa, viu que todos os animais domésticos tinham morrido. Foi deste modo que nasceu o costume ou ritual de se subir a montanha e perfumar a casa com incenso de ervas para afastar o mal, bem como beber vinho medicinal, protetor de doenças.⁶¹ O começo deste festival terá surgido durante a Dinastia *Han*. Terá sido

⁵⁹ <http://baike.baidu.com/view/2568.htm>, consultado a 2012-10-01.

⁶⁰ 重阳节 *chóngyáng jié*.

⁶¹ 南朝梁吴均 *náncháo liángwújūn* 《续齐谐记 *xùqíxiéjì*·九日登高 *jiǔrì dēnggāo*》: ‘九月九日 *jiǔyuè jiǔrì*, 汝家中当有灾 *rǔjiāzhōng dāng yǒuzāi*, 宜急去 *yíjìqù*, 令家人作绛囊 *lìng jiārén zuò jiàngnáng*, 盛茱萸以系臂 *chéng zhūyú yǐ jìbì*, 登高 *dēnggāo*, 饮菊花酒 *yǐn júhuājǐu*, 此祸可除 *cǐhuò kěchú*.’ 景如言 *jǐng rú yán*, 齐家登山 *qíjiā dēngshān*. 夕还 *xīhuán*, 见鸡犬牛羊 *jiàn jīquǎnniúyáng*, 一时暴死 *yíshí bàosǐ*. 长房闻之曰 *chángfáng wénzhī yuē*: ‘此可代也 *cǐkě dàiyě*.’ 今世人九日登高饮酒 *jīn shìrén jiǔrì dēnggāo yǐnjiǔ*, 妇人带茱萸

nesse período que os crisântemos foram cultivados na China, pois o uso desta flor medicinal na produção de licor é mencionado nesta lenda, sendo o "vinho de Crisântemo" (菊花酒 *júhuā jiǔ*) um remédio recomendado pelo mestre, para tomar nesta altura, a fim de tonificar a saúde e curar doenças.

II.1.6. Construção de casa ou mudança de residência

Construir uma casa é um projecto muito importante. Toda a família e aldeia dão grande valor ao acontecimento. Normalmente, antes do fim da construção, realiza-se uma cerimónia na qual o lançamento de foguetes e a oferta de álcool são essenciais. Alguns oferecem álcool aos trabalhadores e outros usam o álcool para rezar pela segurança da nova casa. Diz-se que este é o primeiro passo a dar para afastar o azar e trazer uma atmosfera alegre à casa, e, ao mesmo tempo, agradecer aos trabalhadores. Isto reflecte o encanto da cultura tradicional da bebida de álcool.

II.1.7. Respeito por professores e mais idosos

Respeitar os professores e os mais idosos é uma virtude tradicional da cultura chinesa, sobretudo plasmada no confucionismo⁶². Também aqui o consumo ritual de álcool

莫囊 *fūrén dài zhūyúnáng*, 盖始于此 *gài shǐyú cǐ*。” LI, 2004,164. Esta lenda lembra-nos o costume ocidental de usar lavanda para perfumar a casa e afastar insectos. NdA

⁶² O confucionismo (儒学 *rúxué*) é um sistema filosófico chinês criado por Confúcio (孔夫子 *kǒng fū zǐ*). Entre as preocupações do confucionismo estão a moral, a política, a pedagogia e a religião. A humanidade é o núcleo duro das preocupações do confucionismo. Uma maneira simples de apreciar o pensamento de Confúcio é considerá-lo como sendo baseado em diferentes níveis de honestidade, e, de uma forma simples, entender o pensamento de Confúcio é examinar o mundo usando uma tentativa do que realmente se deve entender por humanidade. Na prática, os elementos do confucionismo acumularam-se ao longo do tempo. Existe na educação clássica a doutrina das cinco mais importantes virtudes: Wuchang (五常): Humanidade (仁 *rén*), Justiça (义 *yì*), Ritual (礼 *lǐ*), Sabedoria (智 *zhì*), e Confiança (信 *xìn*); assim como dos quatro principais conceitos: Sizi (四字): Lealdade (忠 *zhōng*), Piedade filial (孝 *xiào*), Sobriedade (节 *jié*), e Justiça (义 *yì*). Há ainda muitos outros conceitos, tais como a Honestidade (诚 *chéng*), Perdão (恕 *shù*), Integridade (廉 *lián*), Vergonha, juízo e sentido do certo e do errado (耻 *chǐ*), Bravura (勇 *yǒng*), Amabilidade (温 *wēn*), Bondade (良 *liáng*), Respeito (恭 *gōng*), Frugalidade (俭 *jiǎn*), e Modéstia (让 *ràng*). Entre todos os elementos, Humanidade e Justiça são porventura os

tem o seu lugar. Por exemplo, nas dinastias Ming (明 *míng*) e Qing (清 *qīng*)⁶³, nos dias 15 do primeiro mês do ano e primeiro dia do décimo mês do calendário lunar, realizavam-se cerimónias de manifestação de respeito para com os professores e os mais idosos.

Na sociedade actual, este costume tradicional toma novas formas e significados. Especialmente desde a política de reforma e abertura⁶⁴, respeitar os professores e os mais idosos tornou-se, de um modo gradual, uma obrigação e comportamento sociais. Em várias cidades, organizam-se actividades de homenagem aos professores no “Dia dos Professores”. Algumas escolas realizam jantares ou festas para celebrar o seu próprio festival dos professores. Em alguns lares de idosos realizam-se banquetes e festas, durante o Festival do Meio de Outono, o Ano Novo Chinês e outros festivais tradicionais, reflectindo as virtudes tradicionais de respeito pelos idosos. Devido a este costume, começam a oferecer-se vinhos especificamente para certas ocasiões, como, por exemplo, “o vinho dos discípulos”⁶⁵, “o vinho da longevidade”, “o vinho dos professores”, etc. Pode dizer-se que isto se desenvolve em sintonia com os costumes tradicionais do álcool e, simultaneamente, com as mais enraizadas virtudes, e enraizados rituais, da cultura chinesa.

mais importantes. Neste texto, referem-se o Respeito e a Piedade filial. Podemos melhor compreender estes dois caracteres através da sua etimologia visualizável como segue: em Respeito 恭, o elemento em baixo é “心 coração”, que indica o respeito sincero (do fundo do coração) por alguém; em Piedade filial 孝, a parte em cima é o radical “老, idoso”, e a parte baixa é “子 filho, jovem”, o que, pictograficamente, simbolizará um jovem a amparar um idoso, ou seja, piedade filial.

⁶³ A Dinastia Qīng teve o seu início quando os manchus invadiram o norte da China, em 1644, e derrotaram os Míng. Desta região, os manchus expandiram a dinastia para a China propriamente dita e os territórios circundantes da Ásia central, estabelecendo o Grande Império Qing. A Dinastia Qing foi a última dinastia imperial da China; os seus imperadores ocuparam a capital entre 1644 e 1912.

⁶⁴ A política de reforma e abertura, implementada na China ao final de 1970, é uma política de reforma económica e de portas abertas ao exterior. Esta reforma inclui os sistemas económico e político. Abertura refere-se principalmente à abertura ao exterior, incluindo, todavia, abertura ao interior do país.

⁶⁵ O vinho dos discípulos, 桃李酒 *táolǐ jiǔ*, é um banquete oferecido pelo estudante ou pela família dele aos professores, a propósito de lhes demonstrar respeito e agradecimento.

II.1.8. Despedida da família

Quando se sai da casa por um período longo, bebe-se o “vinho da viagem”, para desejar boa sorte, esperanças, e benevolência dos familiares. Nos tempos antigos, os homens letrados iam a escola e participavam nos exames oficiais para se tornarem funcionários governamentais, para servirem o país e darem melhores condições de vida à sua família. Mas a via do poder comportava sérios perigos, sobretudo quando mudava o regime. Ninguém sabia exactamente quando podiam surgir dificuldades, ou quando se cai em desgraça. Quando uma pessoa é promovida, oferece banquetes para agradecer aos amigos e parentes ou para exibir a sua elevada posição. No entanto, quando a sua carreira cai em desgraça, mata a angústia bebendo álcool. Isto mostra o encanto generalizado e profundo do costume de beber álcool.

II.1.9. Guerra

Nos tempos antigos, aquando de uma guerra, também havia o costume de beber álcool. Por exemplo, antes de marchar, organizava-se um banquete com álcool para pedir aos deuses que fossem bem-sucedidos, e, se o resultado fosse vitorioso, realizava-se outro banquete, no final, para celebrar o sucesso.

Na vida quotidiana dos chineses, para além do sucesso na guerra, mas também aquando de qualquer sucesso em missão ou trabalho, ou de uma boa qualificação em qualquer exame ou competição, organizam-se sempre banquetes com álcool para celebrar tais feitos.

II.2. Saúde

II.2.1 O valor medicinal da aguardente

Uma das características da aguardente é ser uma bebida suave, mas de sabor acre. A suavidade afasta o frio e o teor elevado de álcool ajuda a desobstruir o corpo. O álcool tem a capacidade de desobstruir os canais principais do corpo, expulsar o frio e baixar o calor excessivo do corpo⁶⁶. A aguardente é ainda a essência da fermentação de cereais, podendo assim também tonificar o estômago e o intestino. Para além disso, é um bom desinfetante.

II.2.2 Licor medicinal



15. *Licor medicinal*⁶⁷

O licor medicinal, como o nome o indica, é álcool aplicado pela medicina. Quando utilizado por via oral, muito frequentemente é usado como tónico, ou no simples fortalecimento da saúde ou com funções curativas. Como sabemos, os medicamentos têm normalmente um sabor amargo, pouco agradável. Sendo a aguardente uma bebida

⁶⁶ Conceitos de medicina tradicional chinesa. “疏经通络 *shūjīng tōngluò*, 驱寒 *qūhán*, 清热去火 *qīngrè qùhuǒ*”, “Desobstruir os canais de Meridiano, expulsar o frio e baixar o calor excessivo do corpo (i.e., o Yang excessivo)”, NdA

⁶⁷ <http://zhongyi.sina.com/news/yj/20118/70794.shtml>, consultado a 2012-6-13.

comummente popular, a utilização de álcool pela medicina, por um lado melhora o sabor amargo dos medicamentos, e por outro aperfeiçoa o paladar da aguardente, o que revela uma feliz complementaridade.

O álcool é um bom solvente. Há substâncias que se dissolvem na água e outras que se dissolvem preferentemente em álcool. Muitos elementos da medicina tradicional chinesa são fáceis de dissolver em álcool. O álcool, numa primeira fase, tem efeitos vasodilatadores, o que aumenta a rapidez da circulação do fármaco, potenciando assim os efeitos supostamente curativos.⁶⁸

Normalmente, o licor medicinal pode conservar-se por muitos anos sem se deteriorar, o que facilita também o tratamento ambulatorio.

Em tempos remotos, o licor medicinal era muito utilizado, pelo que se diz que “o álcool é o rei da medicina” (百药酒为长 *bǎiyào jiǔ wéi zhǎng*).⁶⁹

Estudos de medicina moderna chinesa mostram que demolhar medicamentos em álcool pode libertar-lhe elementos úteis para a absorção corporal. Além disso, medicamentos molhados em álcool não são fáceis de deteriorar, pelo contrário, conservam-se durante mais tempo, podendo ser utilizados a qualquer momento (até certo ponto).

Penso ser interessante fornecer alguns tipos de “licor medicinal” mais comuns e populares na China, como segue.

⁶⁸ XU, 2010, 179.

⁶⁹ Idem, *ibidem*.

1. Licor Medicinal *Ginseng* (人參 *rénshēn*)⁷⁰

Composição: *Ginseng* (人參 *rénshēn*) 100g, *Radix Ophiopogonis* (麦冬 *màidōng*) 150g , *Radix Angelicae Sinensis* (当归 *dāngguī*) 150g , *Epimedium davidii* Franch (淫羊藿 *yínyánghuò*) 150g, *Fructus Schisandrae Chinensis* (五味子 *wǔwèizǐ*) 100g, *Radix Rehmanniae Preparata* (熟地黄 *shú dìhuáng*) 100 g, *Aguardente* (白酒 *báijiǔ*) 5000 g.

Posologia: via oral, 5 a 10 ml de 12 em 12 horas, após refeição.

Indicação: astenia sanguínea, vertigem, astenia nervosa.

2. Licor Medicinal de Goji (*Fructus Lycii*) (枸杞 *gǒu qǐ*)⁷¹

Composição: Goji 60g, *Aguardente* 500 ml.

Posologia: via oral, 10 a 15ml de manhã e à noite.

Função: tonifica os rins e o fígado. Promove a longevidade.

Indicação: vertigens, secura na boca, impotência.

3. Licor Medicinal do Chifre de Veado (鹿茸 *lù róng*)⁷²

Composição: Chifre de veado cortado em fatias 100g, *Aguardente* 500g.

Posologia: via oral, 10 a 15 ml de 12 em 12 horas, em jejum.

Função: enriquecimento do sangue, fortalecimento dos ossos.

Indicação: astenia sanguínea, impotência, vertigens, astenia corporal, hipotrofia, agenesia.

⁷⁰ <http://baike.baidu.com/view/275546.htm>, consultado a 2012-6-16.

⁷¹ <http://baike.baidu.com/view/1106227.htm>, consultado a 2012-6-16.

⁷² <http://baike.baidu.com/view/605303.htm>, consultado a 2012-6-16.

II.3. O vinho na Vida dos Portugueses

Nos países de tradição vinícola, o vinho está presente no quotidiano, nas fainas e nas horas de comer, preside às festas e romarias, alegra casamentos e baptizados e, até, nalguns casos, minora o sofrimento e a saudade por ocasião de velórios. ⁷³

Portugal é, sem dúvida, um país de tradição vinícola, como já antes repetidamente se referiu. Pode-se descobrir em diversos aspectos as influências profundas do vinho na vida dos portugueses.

II.3.1. Comida

Existem vários tipos de vinhos em Portugal. Quanto a hábitos alimentares, os portugueses, normalmente, preferem escolher um bom vinho antes da refeição para combinar com o prato, isto porque, se for uma selecção adequada e correcta, haverá, mutuamente, uma influência boa entre o vinho e o prato. Por exemplo, bebe-se vinho tinto para os pratos de carne e vinho branco para os de peixe e marisco.

1.



16. Tawny ⁷⁴



17. Bolo de laranja ⁷⁵

⁷³ AMARAL, 1994, 213.

⁷⁴ www.ramospinto.pt, consultado a 2012-9-3.

Por exemplo, um Porto Tawny combina bem com bolo de laranja com espuma de frutos vermelhos e sorvete de chocolate. Também pode combinar com salada de búzios, sobremesas de frutos secos, doces de laranja e ovos, marmelada, pudim francês, leite-creme, e sopa de castanhas.

2.



18. Vinho Branco ⁷⁶



19. Vieiras ⁷⁷

Além do prato principal, o vinho branco ainda faz boa combinação com Queijos de pasta, mole de cabra e Sopa de melão.

3.



20. Late Bottled Vintage (LBV) ⁷⁸



21. Perdiz ⁷⁹

⁷⁵ Idem.

⁷⁶ Idem.

⁷⁷ Idem.

Além disso, o LBV faz ainda boa combinação com queijos, e sobremesas de chocolate e de frutos vermelhos.

II.3.2. Ritual (ou Sacramento) da Eucaristia

Como escreve Amaral:

A vinha é sempre o Povo de Deus. Jesus dá a esse Povo a colheita que Deus espera dele. O vinho não é tão frequente nos Evangelhos. É uma bebida de festa, e esta é uma excepção: e a vida dos Evangelhos é a vida quotidiana. Duas cenas dos Evangelhos que têm por objecto o vinho são festas: as Bodas de Canaã e a Última Ceia. Na primeira, o carácter essencial é a abundância e a qualidade: a água destinada à purificação transforma-se em vinho excelente. Este vinho tem, no entanto, um significado especial; este vinho, de origem miraculosa, anuncia outras festas: umas bodas ameaçadas de fracasso tornam-se a imagem de bodas novas, perfeitas, inalteráveis. Tudo se passa em plena humanidade, no meio de uma família. É o anúncio de uma festa única e sem fim, aquela em que Deus reunirá todos os homens, não como convidados, mas para ser o seu Deus, para permanecer com eles e enxugar todas as lágrimas dos seus olhos. Nesse mundo todas as coisas serão novas. E o vinho tomará outro gosto, ganhará outra força.

Na Última Ceia, Cristo oferece o vinho como o seu sangue. O vinho pertence à festa. O vinho é um dom: o que se oferece aos convidados é

⁷⁸ Idem.

⁷⁹ Idem.

o melhor da adega. Em Canaã, Jesus deu um vinho análogo. Na refeição pascal, os Judeus bebiam as taças de vinho prescritas para festejar a libertação e o nascimento de Israel. Jesus, dando aos Apóstolos a sua taça e o seu sangue institui uma festa nova, uma refeição onde junta os seus até que ele venha recebê-los à sua mesa, no Reino de Deus.

Esta refeição é feita de pão e de vinho. Esta junção de pão e de vinho é excepcional. O pão é o alimento de base, mas o vinho só se bebe em dias de festa. Fazendo doação do seu corpo e do seu sangue, Cristo marcava a amplitude e o sentido dessa doação. Com o pão doava o seu corpo como um dom de cada dia, como em cada dia havia partilhado a sua vida com os seus discípulos e a quem havia dado a sua atenção, o seu trabalho, a sua fadiga, a sua afeição. Com o vinho, com o seu sangue, dava mais especialmente a sua vida, na sua força e no seu jorro; ele inaugurava uma festa, a sua festa, a sua própria Páscoa. O pão e o vinho, ambos cobrem, assim, a amplitude da existência humana e a riqueza do dom de todos os dias, para cada instante da vida, e um dom único como cada festa, esperando que se abra a porta do Reino, sobre a festa sem fim.⁸⁰

É o cristianismo que dá ao vinho o valor mais elevado. Ao longo dos anos, pão e vinho, *corpo* e *sangue* de Jesus Cristo, foram símbolos (ou mais do que isso) integrantes da Eucaristia, representando o sacrifício de Cristo. Em Portugal, celebra-se nas Igrejas o Sacramento da Eucaristia durante a Missa, sacramento que consiste em dar aos fiéis a oportunidade de receber e ingerir fisicamente o que consideram como sendo o corpo de Jesus Cristo, em que se transformou o pão

⁸⁰ AMARAL, 1994, 98.

consagrado pelo sacerdote, assim como o vinho se transforma no Seu sangue. No sacramento da eucaristia, a hóstia consagrada (o pão) é distribuída aos fiéis, que a colocam na boca e ingerem lenta e respeitosamente.



22. A hóstia consagrada (o pão) e vinho⁸¹



23. O Sacramento da Eucaristia⁸²

II.3.3. Saúde

Na Europa do sul, para além da água, a mais importante bebida é o vinho. Como antes já se referiu, o álcool tem uma grande capacidade anti-bacteriana, estimula a circulação do sangue, afasta o frio. Graças a isso, o vinho também tem um grande valor medicinal.

Por exemplo, D. Afonso V só aos 37 anos começou a beber vinho, por conselho médico; e depois sempre o bebeu «mui temperadamente».⁸³

E no livro de Amaral ainda se cita uma historiazinha sobre o rei D. Pedro I, que aproveitava o vinho para combater a insónia, como segue:

O rei, em noites de insónia, saía para as ruas de Lisboa, dançando ao som de trombetas de prata; regressando ao Paço, pedia vinho e fruta

⁸¹ www.derradeirasgracas.com, consultado a 2012-09-06.

⁸² <http://bomconselho.org/novo/pages/noticias.php?idNoticia=311>, consultado a 2012-09-06.

⁸³ AMARAL, 1994, 236.

*e dormia.*⁸⁴

Os portugueses também sabem usar o vinho para efeitos curativos, como encontramos na seguinte citação:

*Usa-se nomeadamente no tratamento de doenças do aparelho digestivo e é particularmente benéfico em casos de anorexia, hipocloridria (sem gastrite) e dispepsia hipostémica; pequenas insuficiências hepáticas respondem também favoravelmente a um vinho branco de mesa não adulterado; o conteúdo taninoso do vinho e as suas propriedades anti-sépticas tornam-no aconselhável no tratamento das cólicas intestinais, colite da mucosa, prisão de ventre espasmódica, diarreia, e muitas doenças infecciosas do trato gastrointestinal.*⁸⁵

Para muitos literatos, o vinho é a fonte de energia e de coragem. Eles, às vezes, até o consideram como verdadeiro remédio. O poeta Artur da Cunha Araújo fez o seguinte convite ao Dr. Feliciano Guimarães, que naquela altura estava a sofrer de asma:

*Meu caro Feliciano
Estamos cinquentenários!
E o pobre canastro humano
Vai caindo ano p'ra ano,
Sofrendo de achaques vários...
É preciso reagir...
Não nos deixarmos vencer
Sem lutar. E conseguir*

⁸⁴ Idem, 234.

⁸⁵ Idem, 243.

*Amenizar o porvir
Sem medo de envelhecer.
O velho e famoso Horácio
De perdurável estética
Num vetusto cartapácio
Lembrava como opiáceo
Os doces vinhos da Rethica.
Façamos como ele fez
No seu umbroso cantinho:
Neste mundo de entremês
Apetece muita vez
Apagar mágoas com vinho.
Sejamos epicuristas
No acertado do termo
Sem tendências fatalistas
Com unidades de vistas
Tratemos do corpo enfermo.
Tenho aqui umas perdizes
E um vinho da região
Que não fazendo deslizes
Tornam os dias felizes
E alegam o coração.
Porque não experimentar?
Não acha a receita prática
P'ra que sofre faltas de ar?
Vai de certo melhorar
Da sua bronquite asmática
Deixe a água de Grichões
Que toma por cerimónia*

E siga as minhas lições:

O vinho em ocasiões

*É bem melhor que a estramónia.*⁸⁶

Quanto ao consumo de vinho, surgem com alguma frequência mal entendidos, designadamente associar o consumo de vinho com alcoolismo. O consumo moderado de vinho é altamente saudável, assim como é companhia quase indispensável na culinária da Europa do sul. Também, não se pode esquecer do papel do vinho na higiene e na medicina.

II.4. Vinho do Porto

Vinho do Porto: oiro e sol,

Filho da Terra e do Céu.

Anda à cabeça do rol

*Dos vinhos que Deus nos deu.*⁸⁷

No mundo dos vinhos, o Vinho do Porto ocupa um lugar claramente relevante, sendo uma bebida muito apreciada e de renome em quase todo o mundo. Diríamos que o Vinho do Porto (e o vinho em geral) não é *apenas* uma bebida alcoólica, ou *mais* uma bebida alcoólica, mas muito mais do que isso, o Vinho do Porto é *cultura*, plasmada nas mais diversas áreas de actividade humana, nos rituais sociais, na gastronomia, na religião, na literatura, etc. Diríamos até que o vinho está para a(s) cultura(s) da Europa do sul assim como o chá estará para a cultura chinesa.

⁸⁶ Idem, 208.

⁸⁷ Monsenhor Moreira das Neves, Apud AMARAL, 1994, 372.

II.4.1. Inglaterra e o Vinho do Porto

Como já referimos anteriormente no ponto I.3 “A descoberta do Vinho do Porto”, podemos aprender que a Inglaterra e o Vinho do Porto tiveram uma relação importante, sobretudo nos séculos XVII e XVIII. Na verdade, o interesse inglês pelos vinhos portugueses já teria tido começado bem antes.

Em 1478, os Portugueses, que havia mais de um século pescavam em águas britânicas, aventuraram-se até aos bancos da Terra Nova; logo nesse ano havia, nos bancos, 50 barcos portugueses, contra apenas 30 ingleses. Parte do peixe era vendido na Inglaterra, e o restante era ali salgado e «curado». Este bacalhau «inglês» era vendido por mais meio penny por libra do que o «curado» em Portugal, devido à excelência da «cura». Os nossos barcos que iam buscar o bacalhau levavam vinho, e com eles se familiarizaram os Ingleses.⁸⁸

Posteriormente, em 1679⁸⁹, os exportadores portugueses desfrutaram de uma grande oportunidade ao ser imposta pela Inglaterra a proibição absoluta à entrada de vinhos franceses. Os Ingleses recusaram-lhes um tratado de comércio e aplicaram uma política alfandegária que penalizava excessivamente os vinhos franceses, e deslocando as importações para Portugal. Esta conflitualidade entre Inglaterra e França, recorrente ao longo de quase mil anos de história da Europa até à unificação alemã, proporcionou ao comércio de vinhos portugueses uma excelente oportunidade de expandir a sua actividade e de conquistar mais e melhores mercados. Os vinhos do vale do Douro desempenharam aí um papel decisivo, cada dia mais importante, influenciado simultaneamente a vida e hábitos dos Portugueses.

⁸⁸ AMARAL, 1994, 345

⁸⁹ No contexto histórico da Guerra dos Sete Anos.

Até ao fim do século seguinte, milhares de pipas de vinho do Douro eram sistematicamente enviadas para Inglaterra, desenvolvendo-se então a técnica de adicionar aguardente vínica, com a dupla função e resultado de melhor prevenir a oxidação dos vinhos durante os períodos de tempo relativamente longos de transporte e também de lhes aumentar o teor alcoólico e lhes dar um paladar adocicado, muito apreciado pelos ingleses. Este vinho, até hoje, tem sido produzido numa só zona demarcada, a primeira zona demarcada do mundo, o vale superior do rio Douro, na foz do qual se situa a cidade do Porto, dando origem ao nome deste vinho.

É verdade que o gosto dos ingleses por este vinho terá uma significativa influência sobre a evolução do processo de vinificação. Podemos talvez dizer que, não fosse o mercado do vinho britânico, o Vinho do Porto porventura poderia ter evoluído algo diferentemente. Todavia, ainda bem antes de Portugal ter iniciado as suas exportações de Vinho do Porto em grande quantidade, a região do Douro já tinha tido uma história e cultura milenar da produção de vinho.

II.4.2. A vinificação

As uvas para a produção do Vinho do Porto crescem na já referida Região Demarcada Vinhateira do Alto Douro, com um clima muito particular, muito quente e húmido no Verão e muito frio no Inverno.

O solo de Douro, como já referido, é xistoso. O Alto Douro praticamente não tem terra arável, apenas xisto. Para cultivar a vinha, os portugueses desfazem a rocha xistosa até uma profundidade de cerca de 1,5 metros. Eis esta a razão por que se diz que “o Douro é feito por homens”. Para encontrarem água, as raízes perfuram a terra xistosa e as fissuras da rocha até profundidades da ordem dos mais de quatro metros, podendo demorar este processo mais de 5 anos.



24. Vale do Douro ⁹⁰

Devido às condições do terreno e do clima, a produtividade é baixa, mas o sumo das uvas é extremamente rico e concentrado.

Na segunda quinzena de Setembro, normalmente, as uvas já estão preparadas para serem colhidas. As uvas são colhidas à mão e levadas em contentores para os lagares para serem pisadas. A todo este belo e antiquíssimo processo dá-se o nome de “vindima”.



25. Vindima ⁹¹

Se se respeitar a vinificação tradicional, há que esmagar as uvas a pé, a chamada “pisa”, o que é executado por homens nos lagares, tanques de pedra abertos, com uma

⁹⁰ Fotografia da autora.

⁹¹ www.chefesdecozinha.com/index.php?s=3&eid=20, consultado a 2012-09-03.

profundidade de 60cm no máximo. Durante o processo da pisa, as pessoas andam de braços sobre os ombros dos companheiros, pisando ritmicamente, e cantando a “cantiga da liberdade”, com força e alegria, como podemos visualizar na fotografia imediatamente abaixo.



26. Pisa ⁹²

Depois de as uvas serem bem esmagadas, o mosto em fermentação tem que ser separado das partes sólidas, passado para cubas, a fim de adicionar aguardente vínica, para parar o processo de fermentação, o que permite controlar o grau e doçura do vinho.

Estes procedimentos constituem apenas a fase inicial do processo da produção do Vinho do Porto, ao que se segue, na maior parte dos casos, períodos mais ou menos longos de envelhecimento, do que resulta o amadurecimento do vinho e o apuramento do seu paladar. Após uma primeira trasfega, no inverno, os vinhos são provados e classificados segundo as suas características de prova, e, na Primavera, o vinho é transportado para os armazéns de Vila Nova de Gaia, onde o clima temperado do litoral vai permitir que envelheçam lenta e harmoniosamente. O decorrer dos anos em madeira dá aos vinhos um bom paladar, extremamente fino e peculiar.

⁹² www.portugaltours.com.pt/br/blog-viagens/201011/sobre-portugaltours-operador-turistico.aspx, consultado a 2012-09-03.



27. Vinho envelhece em madeira⁹³

⁹³ <http://locais.porto24.pt/espacos-e-monumentos/caves-de-vinho-do-porto-ferreira/>, consultado a 2012-09-13.

Capítulo III

O papel do álcool nas duas culturas

III.1. Aguardente na literatura chinesa.

III.1.1 Aguardente e poesia

Se a arte do álcool é algo que indiscutivelmente releva do processo civilizacional (os animais nem produzem nem bebem álcool, tanto quanto sei!), a poesia é, pelo menos também, *so to say*, a cristalização da sabedoria humana.⁹⁴ Não será por acaso que tantas vezes o álcool é tema ou inspiração para a poesia.

O álcool é frequentemente fonte de inspiração do poeta, catalisador da criação. Pode estimular a actividade sensorial do poeta, activando a sua inspiração. Para além de estímulo e catálise, o álcool, como temos vindo a referir, faz parte importante da vida do ser humano. Da vida quotidiana aos banquetes, de festivais a sacrifícios rituais, veremos também a importância do álcool na poesia. A combinação de álcool e poesia ajuda muitas vezes a descrever a vida e expressar a emoção poética.

Consideremos alguns belos exemplos nas literaturas chinesa e portuguesa.

⁹⁴ ZHONG, 2010, 148.

III.1.1.1 Tao Yuanming (陶淵明 *táo yuānmíng*)



28. *Tao Yuanming*⁹⁵

Tao Yuanming é um conhecido poeta bucólico da Dinastia Jin Oriental ⁹⁶ (东晋 *dōng jìn*). Terá sido o fundador da poesia bucólica/pastoral antiga. Foi ele quem em primeiro lugar combinou o álcool e a poesia em poemas de grande nível. Além disso, atribuiu ao álcool um significado simbólico nos seus poemas. Nos seus 142 poemas, 56 estão relacionados com o álcool, o equivalente a dois quintos da totalidade. O álcool foi um *vade-mécum* insubstituível em todos os dias da sua vida. Ele, sempre que se embriagava, escrevia. Na sua época, a situação política e social era instável e obscura, a corrupção entre os altos e baixos oficiais era generalizada, sendo que Tao Yuanming sentiu profundamente a podridão da sociedade. Abandonou as funções de oficial e foi viver para longe do mundo que o incomodava.

Fica isto bem plasmado num célebre artigo seu intitulado «O Senhor dos Cinco Chorões (五柳先生传, *wǔliǔ xiānshēng zhuàn*)», artigo claramente autobiográfico, como segue:

⁹⁵ www.vartcn.com/art/wenxue/guodai/201105/23629.html, consultado a 2012-6-17.

⁹⁶ Ambas as dinastias *Jin Oriental* (317dC-420dC), e *Jin Ocidental* (265dC-316dC). Pertencem à Dinastia *Jin*, uma das chamadas Seis Dinastias, que se seguiu ao Período dos Três Reinos e antecedeu as Dinastias do *Sul* e do *Norte*. NdA

Não se sabia de onde era este senhor nem o nome dele. Perto da sua habitação havia cinco chorões, sendo por isso chamado o “senhor dos cinco chorões”. Ele era taciturno, não falava muito nem ia atrás de fama nem de benefícios. Gostava de ler livros, mas não persistia em os compreender literalmente. Cada vez que conseguia perceber bem um livro, ficava tão feliz que se esquecia de almoçar. Adorava beber álcool, mas nem sempre o conseguia por falta de dinheiro. Os amigos e parentes sabiam da situação, pelo que o convidavam-no vezes a beber com eles. Quando o fazia, ficava sempre feliz e à vontade, até estar bêbado. O casebre dele era tão velho e roto que nem conseguia abrigar do vento e do sol. A sua roupa de estopa estava cheia de remendos. Não comia até as mais simples refeições. Assim mesmo, estava satisfeito com a sua vida, e escrevia poemas e ensaios como divertimento, expressando o seu prazer. Podia esquecer os ganhos e as perdas do mundo secular, pois tudo o que queria era levar uma vida assim tão simples.⁹⁷

Aos 53 anos, Tao Yuanming escreveu uma série de poemas, cujo título da coleção era «Aos Copos (饮酒 yǐnjiǔ, traduzido em inglês como *Drinking*)», obra importante da

⁹⁷ «五柳先生传, wǔliǔ xiānshēng zhuàn»

先生不知何许人也, 亦不详其姓字。Xiānshēng bùzhī héxú rén yě, yì bùxiáng qí xìngzì. 宅边有五柳树, 因以为号焉。Zhái biān yǒu wǔ liǔshù, yīn yǐwéi hào yān. 闲静少言, 不慕荣利。Xiánjìng shǎoyán, bú mù rónglì. 好读书, 不求甚解; Hǎo dúshū, bùqiú shèn jiě; 每有会意, 便欣然忘食。Měiyǒu huìyì, biàn xīnrán wàngshí. 性嗜酒, 家贫不能常得。Xìng shìjiǔ, jiāpín bùnéng cháng dé. 亲旧知其如此, 或置酒而招之。Qīnjiù zhī qí rúcǐ, huò zhìjiǔ ér zhāo zhī. 造饮辄尽, 期在必醉; Zào yǐn zhé jìn, qī zài bì zuì. 既醉而退, 曾不吝情去留。Jì zuì ér tuì, zéng bù lìnqíng qù liú. 环堵萧然, 不蔽风日, 短褐穿结, 箪瓢屡空, 晏如也。Huán dǔ xiāorán, bú bì fēng rì, duǎn jiè chuān jié, dān piāo lǚ kōng, yàn rú yě. 常著文章自娱, 颇示己志。忘怀得失, 以此自终。Cháng zhù wénzhāng zìyú, pōshì jīzhì. Wàng huái déshī, yǐcǐ zìzhōng. TdA

zhidao.baidu.com/question/20093724.html, consultado a 2012-06-19.

história da poesia bucólica chinesa. Os poemas desta série eram escritos sob o efeito do álcool. Apreciemos alguns:

Drinking (The 5th Poem)

*Within the world of men I make my home,
Yet din of horse and carriage there is none;
You ask me how this quiet is achieved:
With thoughts remote the place appears alone.
While picking asters 'neath the Eastern fence
My gaze upon the Southern mountain rests;
The mountain views are good by day or night,
The birds come flying homeward to their nests.
A truth in this reflection lies concealed,
But I forget how it may be revealed.* ⁹⁸

Como indicado em título, este é o quinto poema da série «Aos Copos (*Drinking*)», talvez também o mais famoso. O poema mostra a atitude do autor perante a vida. Os leitores gostam deste poema, não só porque a linguagem é simples e compreensível, conseguindo descrever uma paisagem pitoresca, mas também porque contém filosofia profunda, na tentativa de estabelecer a harmonia entre o ser humano e a natureza.

⁹⁸ «饮酒其五 yǐnjiǔ qí wǔ»

结庐在人境，而无车马喧。Jiélú zài rénjìng, ér wú chēmǎ xuān. 问君何能尔，心远地自偏。Wènjūn hé néng ěr, xīnyuǎn dì zì piān. 采菊东篱下，悠然见南山。Cǎijú dōnglí xià, yōurán jiàn nánshān. 山气日夕佳，飞鸟相与还。Shānqì rì xī jiā, fēiniǎo xiāng yǔ huán. 此中有真意，欲辩已忘言。Cǐzhōng yǒu zhēnyì, yùbiàn yǐ wàngyán. Tradução de Gladys Yang e Yang Xianyi. YANG, 1993, 61.

Fiz o meu casebre em lugar povoado, mas sem ruídos de carroças e cavalos. Se me perguntarem como é isso possível, respondo: quando a mente está longe, tudo se afasta. Ao apanhar as flores de crisântemo ao pé da cerca, a nascente, vejo à distância as montanhas a sul. As nuvens da montanha são belas todo o dia, e os pássaros regressam ao ninho em companhia. É isto o verdadeiro sentido da vida, mas ao dizê-lo fogem-me as palavras. Tradução de Sun Lam, diretamente de chinês.

Drinking (The 18th Poem)

*There lived a scholar who was fond of wine,
But since he had no money could not buy;
Sometimes he was provided by his friends
With wine, if he their problems would untie.
And when the cup was filled he drained it straight,
And when advice was asked would not refuse;
But sometimes he would not his counsel give,
For unjust cause his gift would not abuse.
For when a wise man is desired to teach,
He will not err by silence or by speech.⁹⁹*

O autor compara-se a Zi Yun¹⁰⁰, escrevendo, por um lado, que não consegue beber álcool devido à falta de dinheiro, mas, felizmente, que tem amigos que lho oferecem; por outro lado, enfatiza o fato de se ter retirado como eremita, o que indicia a revolta do autor pela realidade política e social da época.

⁹⁹ «饮酒其十八 yǐnjiǔ qí shíbā»

子云性嗜酒，家贫无由得。Zǐyún xìng shìjiǔ, jiāpín wú yóu dé. 时赖好事人，载醪祛所惑。Shí lai hāoshì rén, zàiláo qù suǒ huò. 觴来为之尽，是谿无不塞。Shāng lai wèi zhī jìn, shì zī wú bú sè. 有时不肯言，岂不在伐国。Yǒushí bùkěn yán, qǐ bú zài fá guó. 仁者用其心，何尝失显默。Rénzhě yòng qí xīn, hecháng shī xiǎnmò. Tradução de Gladys Yang e Yang Xianyi. Idem. 70.

Zi Yun adora beber, mas não tem dinheiro para o fazer. Bebe apenas raças a amigos e alunos, que o procuram para dele recolherem ensinamentos e lhe oferecem de beber. Quando os copos estão cheios, vai logo escorropichar, quando é pedido conselho, dava-o sem hesitar. Às vezes recusa falar, para ele o Estado não é de mencionar. A um sage o que vale é o seu espírito, o que ensina é com palavra ou com silêncio. Tradução de Sun Lam.

¹⁰⁰ Personagem no poema original.

III.1.1.2. Li Bai (李白, lǐ bái)



29. Li Bai ¹⁰¹

Li Bai é um dos poetas mais famosos da Dinastia Tang (唐 *táng*). O seu estilo poético é corajoso e desenvolto, com uma imaginação muito fértil, linguagem natural e fluente. Quando se lê os poemas, pode sentir-se uma intensa matriz romântica.

Li Bai e o álcool são como peixe e água. Os seus poemas escritos em estado de embriaguez são caracterizados por impertinência, originalidade, imaginação corajosa, e linguagem hiperbólica. O seu vício do álcool era forte, como se escreve em «À Minha Esposa (贈內 *zèngnèi*)», “*Durante trezentos e sessenta dias, eu bêbado como um boneco em barro.*”¹⁰², e também se menciona em «Balada de Xiangyang (襄陽歌 *xiāngyáng gē*)», “*Cem anos são trinta e seis mil e quinhentos dias, é preciso esvaziar cem taças por dia.*”¹⁰³.

¹⁰¹ http://books.gmw.cn/2011-03/30/content_1770287.htm, consultado a 2012-6-19.

¹⁰² 三百六十日 *sānbǎi liùshí rì*, 日日醉如泥 *rì rì zuì rú ní*. Tradução de António Graça de Abreu. ABREU, 1990, 189. Proponhamos a tradução da expressão 醉如泥 como “bêbedo como um cacho”.

¹⁰³ 百年三万六千日 *bǎinián sānwàn liùqiān rì*, 一日须倾三百杯 *yìrì xū qīng sānbǎi bēi*. Tradução de António Graça de Abreu, Idem, 247.

O seu poema «Em Louvor do Vinho 将进酒 *qiāng jìn jiǔ*» pode-se considerar particularmente representativo da importância do álcool na história da China.

Em Louvor do Vinho

*Descem do céu as águas do rio Amarelo,
Correm para o mar, não mais regressam.
Na sala, diante do espelho,
O velho lamenta seus cabelos,
De manhã, fios de seda negra,
À noite, flocos de neve branca.
Fruir os prazeres da vida,
Aproveitar o que de bom nos chega,
Para quê uma taça de ouro vazia ao luar?
Basta merecer os talentos concedidos pelos deuses.
Mil moedas lançadas ao vento
E, de novo, regressando;
Cozer o cabrito, assar o boi,
Beber trezentos copos, de um trago,
E ficar feliz.
Amigo Cen, caro letrado Danqiu,
Vou cantar uma canção,
Bebam sempre, oiçam, por favor,
Sinos e tambores, banquetes e festins,
Tudo grandes e pequenos nada,
Quão melhor uma longa, eterna embriaguez!
Desfizeram-se no esquecimento
Os sábios e poderosos do passado,
Permanece a glória dos amantes do vinho.*

*O príncipe deu outrora
Uma festa no palácio dos Prazeres Suaves,
Vinte mil taças de vinho precioso e raro,
E que importa o dinheiro que foi gasto?
Vamos buscar mais vinho,
O rapaz levará meu cavalo baio,
Meu valioso casaco de pele
E trocá-los-á por bom vinho.
Beberemos juntos
E dez mil anos de sofrimento
Se apagarão num ápice.¹⁰⁴*

Quando o autor ficava sozinho, também bebia álcool para afastar a solidão. Eis um exemplo:

Bebendo ao Luar

*Um jarro de vinho entre as flores,
Bebo sozinho, sem amigos.
Levanto o copo e convido o luar,*

¹⁰⁴ «将进酒 qiāng jìn jiǔ»

君不见黄河之水天上来，奔流到海不复回。Jūn bújiàn huánghé zhī shuǐ tiānshàng lái, bēnliú dào hǎi bù fùhuí.
君不见高堂明镜悲白发，朝如青丝暮成雪。Jūn bújiàn gāotáng míngjìng bēi bái fà, zhāo rú qīngsī mù chéng xuě.
人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。Rénshēng déyì xū jìn huān, mò shǐ jīnzūn kōng duì yuè. 天生我材必有用，
千金散尽还复来。Tiānshēng wǒ cái bì yǒuyòng, qiānjīn sànjìn huán fù lái. 烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯。
Pēngyáng zāiniú qiě wéi lè, huìxū yìyīn sānbǎi bēi. 岑夫子，丹丘生，将进酒，杯莫停。Cén fū zǐ, dān qiū shēng,
qiāng jìn jiǔ, bēi mò tíng. 与君歌一曲，请君为我倾耳听：Yǔ jūn gē yì qǔ, qǐng jūn wèi wǒ qīng'ěr tīng. 钟鼓馔玉不足贵，
但愿长醉不复醒。Zhōnggǔ zhuànyù bù zú guì, dàn yuàn cháng zuì bù fù xǐng. 古来圣贤皆寂寞，唯有饮者
留其名。Gǔlái shèngxián jiē jì mò, wéiyǒu yǐnzhě liú qí míng. 陈王昔时宴平乐，斗酒十千恣欢谑。Chénwáng xīshí
yàn píng lè, dòujiǔ shíqiān zì huān xuè. 主人何为言少钱，径须沽取对君酌。Zhǔ rén héwèi yán shǎoqián, jìngxū
gūqǔ duì jūn zhuó. 五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，Wǔhuā mǎ, qiānjīn qiú, hū ér jiāngchū huàn měijiǔ. 与尔
同销万古愁。Yǔ'ěr tóngxiāo wàngǔ chóu. Tradução de António Graça de Abreu, Idem, 185.

*Com a minha sombra somos três.
Ah, mas a Lua não sabe beber,
A sombra só sabe acompanhar meu corpo.
O luar por amigo, a sombra por escrava,
Vamos todos fruir a Primavera, festejar.
Eu canto e passeiam no ar
Os raios de luar.
Eu danço e volteia no espaço
A sombra de mim.
Lúcidos, nós três desfrutámos prazeres suaves,
Bêbados, cada um segue seu caminho.
Que possamos repetir muitas vezes
Nosso singular festim
E nos encontremos, por fim,
Na Via Láctea.¹⁰⁵*

Às vezes, o álcool é ainda um companheiro capaz de desvanecer a mágoa do autor.

No Pavilhão de Xie Tiao, Adeus ao Mandarin Li Yun, Meu Tio

*Esbate-se o passado, para sempre perdido,
Golpeia-me a amargura do presente.
É Outono, o vento na distância imensa
Acompanha o voo dos gansos selvagens.*

¹⁰⁵ «月下独酌 yuèxià dúzhuó»

花间一壶酒，独酌无相亲。Huājiān yìhú jiǔ, dúzhuó wú xiāngqīn; 举杯邀明月，对影成三人。Jǔbēi yāo míngyuè, duìyǐng chéng sānrén. 月既不解饮，影随我身。Yuè jì bù jiěyǐn, yǐng tú suí wǒshēn; 暂伴月将影，行乐须及春。Zàn bàn yuè jiāng yǐng, xínglè xū jí chūn. 我歌月徘徊，我舞影零乱。Wǒgē yuè paihuái, wǒwǔ yǐng língluàn; 醒时同交欢，醉后各分散。Xǐngshí tóng jiāohuān, zuìhòu gè fēnsàn. 永结无情游，相期邈云汉。Yǒngjié wú qíng yóu, xiāngqī miǎo yúnhàn. Tradução de António Graça de Abreu. Idem, 275.

*Vamos beber os dois, no altaneiro pavilhão.
Vossos escritos recordam os do período Jian'an,
Mais a pujança, o estilo belo de Xie Tiao.
Vosso espírito pode rodar em grandes voos,
Ambiciona subir ao céu azul,
Olhar de perto Sol e Lua.
Desembainha a espada e corto as águas,
As águas continuam a correr.
Levanto a taça para afogar tristezas,
A tristeza de novo me entristece.
Jamais a vida satisfaz nossas vontades.
De madrugada, cabelos ao vento,
Vogarei ao sabor da minha barca.¹⁰⁶*

Os poemas de Li Bai são bem conhecidos na história da China, podendo-se sentir a sua verdadeira emoção através do álcool. O álcool faz Li Bai afinar o seu talento, com o que conseguiu enorme sucesso na área de poesia; demais a mais, ajudou-o a ultrapassar-se a si próprio, vindo a ser um modelo de coração aberto e honesto para todos os literatos chineses.

¹⁰⁶ «宣州谢朓楼饯别校书叔云 Xuānzhōu xiètiào lóu jiànbíe jiàoshū shū yún»

弃我去者，昨日之日不可留；Qìwǒ qù zhě, zuó rì zhī rì bùkě liú; 乱我心者，今日之日多烦忧。Luàn wǒ xīn zhě, jīnrì zhī rì duō fányōu. 长风万里送秋雁，对此可以酣高楼。Chángfēng wànlǐ sòng qiūyàn, duìcǐ kěyǐ hān gāolóu. 蓬莱文章建安骨，中间小谢又清发。Pénglái wénzhāng jiàn ān gǔ, zhōngjiān xiǎoxiè yòu qīngfā. 俱怀逸兴壮思飞，欲上青天览明月。Jùhuái yìxìng zhuàng sī fēi, yùshàng qīngtiān lǎn míngyuè. 抽刀断水水更流，举杯销愁愁更愁。Chōudāo duànshuǐ shuǐ gèng liú, jǔbēi jiāochóu chóu gèng chóu. 人生在世不称意，明朝散发弄扁舟。Rénshēng zàishì bù chēnyì, míngzhāo sànfà nòng piānzhōu. Tradução de António Graça de Abreu. Idem, 261.

III.1.1.3. Du Fu (杜甫, dùfǔ)



30. Du Fu¹⁰⁷

Du Fu é um grande poeta realista da Dinastia Tang. Segundo a estatística, entre os 1050 poemas existentes de Li Bai, 170 referem-se ao álcool, o que significa 16% da totalidade; entretanto, entre os 1400 poemas de Du Fu, 300 são relacionados como o álcool, 21% da totalidade. Entre poeta e álcool há normalmente uma ligação íntima, sendo o poema «Dois Poemas Ébrios Junto ao Rio Qujiang, Poema Segundo (曲江二首之二 qǔjiāng èrshǒu zhī èr)» talvez o mais representativo, como segue:

*Todos os dias penhoro um peça de roupa em troca de néctar;
E todas as noites regresso da beira -rio em embriaguez.
As dívidas nas casas de vinho acompanham-me em qualquer lugar,
Ano pós ano, a vida encurta, por que esperar pela decrepidez?*¹⁰⁸

Du Fu tem um outro famoso poema relacionado com o álcool, «As Margens do Rio

¹⁰⁷ http://tupian.hudong.com/a3_45_31_01300000836651127216318909954_.jpg.html, consultado 2012-6-20.

¹⁰⁸ «曲江二首之二 qǔjiāng èrshǒu zhī èr» 朝回日日典春衣, zhāohuí rìrì diǎn chūnyī, 每日江头尽醉归。Měirì jiāngtóu jìn zuì guī. 酒债寻常行处有, jiǔzhài xúncháng xíngchù yǒu, 人生七十古来稀。Rénshēng qīshí gǔ lái xī. Tradução de Sun Lam.

Amarelo Recapturado pelo Exército Imperial (闻军官收河南河北 *wén guānjūn shōu hénán héběi*, traduzido para inglês como, *Hearing of the Recovery of the Regions North and South of the River by the Imperial Forces*)», sendo considerado o seu melhor poema.

*Through the Sword Pass comes sudden news of recovered lands in the north.
And, hearing it, I drench my clothes with tears.
I gaze at my wife and children, all grief forgotten,
And roll up my papers at random, wild with joy.
The sun has not set, yet I feel I must drink and sing;
Lovely spring shall be our companion as home we go;
We shall sail through the Yangtse Gorges
Down to Xiangyang and the road to old Luoyang!*¹⁰⁹

III.1.2. A Aguardente e Um dos Quatro Famosos Clássicos

Os referidos “quatro famosos clássicos” constituem a nata e o êxito máximo da novelística chinesa. A referência ao álcool reflecte também, por um lado, o conhecimento e uso literário que os antepassados tinham sobre o álcool, por outro lado, reflecte o processo do desenvolvimento da cultura do álcool na China.

¹⁰⁹ « 闻军官收河南河北 *wén guānjūn shōu hénán héběi* »

剑外忽传收蓟北, *Jiànwài hūchuán shōu jībēi*, 初闻涕泪满衣裳. *Chūwén tīlèi mǎn yīshang*. 却看妻子愁何在, *Què kàn qīzī chóu hézài*, 漫卷诗书喜欲狂. *Mànjuǎn shīshū xǐ yùkuáng*. 白日放歌须纵酒, *Báirì fànggē xū zòngjiǔ*, 青春作伴好还乡. *Qīngchūn zuòbàn hǎo huánxiāng*. 即从巴峡穿巫峡, *Jícóng bāxiá chuān wūxiá*, 便下襄阳向洛阳. *biànxia xiāngyáng xiàng luòyáng*.

Tradução de Yang Xianyi e Gladys Yang, YANG, 2003, 58.

Quando a notícia chega aos meus ouvidos, o meu vestido molha-se de lágrimas. Olhando para os rostos do filho e da esposa, não encontro nenhum vestígio de tristeza. Enrolo livros de versos, tão alegre, parece loucura. Cantar neste lindo dia, deve-se acompanhar com aguardente. Com a verdura da Primavera, chega o tempo de voltar para a terra. Vamos navegar por todo o caminho, através das Três Gargantas em um só dia. Saindo de Xiangyang, vamos até Luoyang, a minha terra. TdA

«À Beira da Água(水浒传 shuǐhǔ zhuàn)»



31. Wu Song ¹¹⁰

Falando de «À Beira da Água», aos leitores, porventura, imediatamente se lhes sugerem passagens como a que segue: o monge Lu Zhishen (鲁智深 *lǔ zhìshēn*) ignorava as formalidades da ermida ou do convento, perturbando o seu quotidiano bebendo álcool ou comendo carne; Wu Song (武松 *wǔ sōng*), depois de ter ficado bêbado, domou, com os seus punhos, um tigre feroz; sendo que outros exemplos poderiam elencar, fica aqui plasmada a relevância do álcool nesta obra.

Nesta novela, há muitas cenas de luta e violência, quer entre pessoas, quer entre o ser humano e animais, bem como cenas e práticas de artes marciais, de torneios, de vinganças, em que na sua origem e no seu desfecho havia descrições de consumo de álcool e banquetes de carne. Consideremos o comportamento de Wu Song antes de ter batido o tigre:

Wu Song went inside, sat down, and rested His staff. “Wine, quickly, host,” he called.

The tavern keeper brought three bowls, a pair of chopsticks and a plate of tidbits, placed them on the table, and filled one of the bowls to the brim with wine. Wu Song raised the bowl and drained it.

¹¹⁰ www.chdbook.cn/read-htm-tid-3223-fpage-3.html, consultado a 2012-6-26.

“This wine has a kick in it! If you’ve got anything filling, host, I’ll buy some to go with the drinks.”

“We only have cooked beef.”

“Slice me two or three catties of the best part.”

The host went back inside and came out with two catties of beef on a large platter, which he placed before Wu Song. Then he filled another bowl. Wu Song drank it.

“Very good wine!” he said. And he downed another. That was his third bowl. The host poured no more...¹¹¹

¹¹¹ 武松入到里面坐下 wǔsōng rùdào lǐmiàn zuòxià, 把哨棒倚了 bǎ shàobǎng yǐle, 叫道 jiàodào: “主人家 zhǔrénjiā, 快把酒来吃 kuài bǎjiǔ láiichī。” 只见店主人把三只碗 zhǐjiàn diàn zhǔrén bǎ sānzhī wǎn、一双箸 yīshuāng zhù、一碟热菜放在武松面前 yīdié rècai fàngzài wǔsōng miànqián, 慢慢筛一碗酒来 mànman shāi yìwǎn jiǔ lái。武松拿起碗 wǔsōng náqǐ wǎn, 一饮而尽 yìyǐn érjìn, 说道 shōu dào: “这酒好生有气力 zhèjiǔ hǎoshēng yǒu qìlì! 主人家 zhǔrén jiā, 有饱肚的买些吃酒 yǒu bǎodù de mǎixiē chījiu。” 酒家道 jiǔjiā dào: “只有熟牛肉 zhǐyǒu shúniúròu。” 武松道 wǔsōng dào: “好的切二三斤来吃酒 hǎode qiē èrsānjīn lái chījiǔ。” 店家去里面切出二斤熟牛肉 diànjiā qùlǐmiàn qiēchū èrjīn shúniúròu, 做一大盘子 zuò yí dàpánzi, 将来放在武松面前 jiāng lái fàngzài wǔsōng miànqián; 随即再筛一碗酒 suíjī zài shāi yìwǎn jiǔ。武松吃了道 wǔsōng chīle dào: “好酒 hǎojiǔ!” 又筛下一碗 yòu shāile xià yìwǎn。恰好吃了三碗酒 qiàhǎo chīle sānwǎn jiǔ, 再也不来筛 zài yě bù lái shāi。

Tradução de Sideny Shapiro. SHI, 1999, 664.

O patrão da pousada pôs à frente de Wu Song três tigelas, um par de pauzinhos, e mais um prato de xiao chi (Comida leve, petiscos), e encheu a tigela de aguardente. Wu Song empunhou a tigela, bebendo a aguardente de um trago, e disse: “Esta aguardente é tão forte! Patrão, serve mais pratos para eu encher o estômago.” “Só temos aí vitela cozida.” “Dá-me um prato para combinar com a aguardente!” O patrão foi para a cozinha e preparou um prato grande de vitela cozida. Serviu-a na mesa e encheu outra vez a tigela de aguardente. Wu Song bebeu tudo e disse: “Bom vinho!” Encheu-se a terceira tigela, e Wu Song acabou com esta. Três tigelas de aguardente bebidas, o patrão não foi encher mais. TdA

III.2. Vinhos portugueses na literatura e outras expressões culturais, designadamente populares.

O vinho sempre teve uma ligação muito estreita com a literatura ocidental. Na Mitologia Grega, a bebida foi representada por Baco. As grandes festas realizadas no império romano eram regadas a vinho.

É impossível ignorar o vinho em Portugal. Este está omnipresente, na poesia, nas festas populares, nos provérbios, nos cancioneiros, nas lendas e superstições, em todos os momentos da vida. Whitaker Penteado diz que “O vinho não faz parte da vida: é afirmação de vida, sua expressão mais ostensiva, é a vida de cada um.”¹¹²

III.2.1. Vinho e poesia

Em Portugal, quanto a vinho e poesia, o exemplo maior é, sem dúvida, Fernando Pessoa. Escreveu o poeta: “Boa é a vida, mas melhor é o vinho.”¹¹³ Muitos outros poemas se relacionam com o vinho. Por exemplo, um poema de 1935¹¹⁴:

Há Doenças Piores Que Doenças

*Há doenças piores que doenças,
Há dores que não doem, nem na alma
Mas que são dolorosas mais que as outras.
Há angústias sonhadas mais reais
Que as que a vida nos traz, há sensações
Sentidas só com imaginá-las*

¹¹² PENTEADO, 1980, 11.

¹¹³ <http://pensador.uol.com.br/frase/MTAwMDUx/>, consultado a 2012-6-29.

¹¹⁴ www.culturabrasil.pro.br/fernandopessoa.htm#mito, consultado a 2012-6-29.

*Que são mais nossas do que a própria vida.
Há tanta cousa que, sem existir,
Existe, existe demoradamente,
E demoradamente é nossa e nós...
Por sobre o verde turvo do amplo rio
Os circunflexos brancos das gaivotas...
Por sobre a alma o adejar inútil
Do que não foi, nem pôde ser, e é tudo.
Dá-me mais vinho, porque a vida é nada.*

Ou ainda:

Vinho em Pessoa

Ricardo Reis ¹¹⁵

*Dorme sob altas árvores a sesta,
Ou, findo o dia, o dia que ainda resta,
Ergue a taça, solene da consciência,
De que tudo é um princípio ou fim de festa.*

*Deixa numa complexa sonolência
A tua consciência da ciência.
Vê-te branco no vinho, espelho roxo,
E depois bebe o espelho... e a consciência,*

*De sob uma árvore ampla os campos vendo,
Nada fazendo nada prometendo,*

¹¹⁵ Ricardo Reis, é um dos quatro heterónimos mais conhecidos de Fernando Pessoa. Os outros são: Alberto Caeiro, Álvaro de Campos, e Bernardo Soares. NdA

*Nem a ti mesmo, goza a paz que é dada
A quem dorme a alma, livre de querendo.*

*Quantas cabalas meditei! No fim
Nem encontro a elas nem a mim.
Deixa o oculto em seu poço. Enquanto duram,
O sol nos baste, e as casas e o jardim.*

*Férias de ti, alegra-me de ter,
Ao menos, mundo externo que ainda ver,
Pão para a boca, vinho para a alma
E uns versos que outro um dia possa ler.¹¹⁶*

Ou ainda:

Não Só Vinho

Ricardo Reis

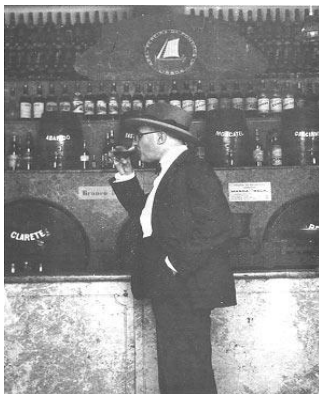
*Não só vinho, mas nele o olvido, deito
Na taça: serei ledó, porque a dita
É ignara. Quem, lembrando
Ou prevendo, sorrira?
Dos brutos, não a vida, senão a alma,
Consigamos, pensando; recolhidos
No impalpável destino
Que não 'spera nem lembra.
Com mão mortal elevo à mortal boca
Em frágil taça o passageiro vinho,*

¹¹⁶ <http://jorgelimaalves.blogspot.pt/2009/04/vinho-e-literatura.html>, consultado a 2012-6-28.

Baços os olhos feitos

Para deixar de ver ¹¹⁷

Irónica é a sua fotografia, tirada numa tasca a beber um copo de vinho, sob a qual escreveu, em dedicatória para a sua amada Ofélia: «Apanhado em flagrante de litro».



32. *Fernando Pessoa* ¹¹⁸

III.2.2. Vinho e trovas populares

Um primeiro exemplo de trovas populares em Portugal poderá ser uma que começa com o verso: «Debaixo desta latada», natural do Minho:

*Debaixo desta latada,
Me quiseram conhecer;
Não há sol que chegue à lua,
Nem ao nosso bem-querer.*

*'Stou à sombra da latada,
Nem à chuva, nem ao sal;*

¹¹⁷ www.fpessoa.com.ar/poesias.asp?Poesia=382, consultado a 2012-07-06.

¹¹⁸ <http://jorgelimaalves.blogspot.pt/2009/04/vinho-e-literatura.html>, consultado a 2012-6-22.

*'Stou à beira do amor,
Não há regalo melhor!* ¹¹⁹

Eis ainda uma variante, cujo primeiro verso é quase igual, mas continuando de modo diferente, dando outro sentido à estrofe:

*Debaixo daquela latada,
Vi umas ervas aos anéis;
Os teus olhos, ó menina,
Valem mil contos de réis!* ¹²⁰

Enquanto no primeiro, a sombra da videira, a latada, servia para esconder amores furtivos, no segundo, o que se canta, ou seja, o que se glorifica são os olhos da menina.

Muitas e novas variantes podemos continuar a encontrar, ainda no Minho, passando-se a usar, porém, uma designação mais romântica, “ramada”, para substituir o termo “latada”. Eis um exemplo.

*Debaixo desta ramada,
'Stou à sombra, 'stou ao sol;
'Stou ao pé do meu amor,
Não há regalo melhor.* ¹²¹

Uma outra trova tem como título «Por o mar abaixo». Ponte de Lima, no extremo norte de Portugal, é de onde a trova é natural. Esta tem versos musicáveis, pois

¹¹⁹ PENDEADO, 1980, 142.

¹²⁰ Idem, 143.

¹²¹ Idem, ibidem.

podemos sentir a sua cadência e ritmo, não estando também aí excluído o vinho.

*Por o mar abaixo
Vai uma gaivota
Leva no viço
A tranca da porta.*

*Por o mar abaixo
Vai uma galinha,
Se ela leva ovos,
Pitinha, pitinha.*

*Por o mar abaixo
Vai uma cabaça,
Se ela leva vinho
Leva toda a graça¹²².*

Ainda uma outra, esta proveniente de Vila Nova de Gaia, centro comercial do Vinho do Porto, que começa com a palavra “Tirana”, termo que poderá ser atribuído tanto à tirania do amor como à tirania do vinho:

*Tirana, volta, Tirana,
Ó Tirana, olé, olé,
Eu vou pr’a ti e tu foges...
Isto que diabo é?*

*A Tirana morreu ontem,
Deus a leve ao Paraíso;*

¹²² Idem, 148.

*Deixou-me uma saia velha,
Não me posso ter co' o riso!*

*A Tirana morreu ontem,
Deixou-me as chaves da adega;
Deixou-me as pipas vazias,
E o vinho bebeu ela!¹²³*

Outrossim, «Ciranda, cirandinha», original do Douro, em que o vinho também não falta:

*Ó Ciranda, ó Cirandinha,
Vamos nós a cirandar,
Vamos dar a meia volta,
Volta e meia vamos dar,
Vamos dar a outra meia
Quem 'stá bem, deixa-se estar!*

*A Ciranda foi pr'ó Porto
Embarcada numa pipa:
Se ela foi, deixá-la ir,
Ela bem usada fica.*

*A Ciranda, por ter brio,
Bebe por uma cabaça:
O diabo da Ciranda
Até no beber tem graça!*

¹²³ Idem, 149.

*A Ciranda, por castigo,
Bebe por um assobio:
O diabo da Ciranda
Até no beber tem brio!*¹²⁴

A trova acima referida é cantada e dançada, trata-se de um bailarico cantado. A propósito, falando dos bailaricos portugueses, naturalmente, acompanhados com vinho, não poderia faltar um vira de Barcelos:

*Ora vai do vira
Da casca de noz,
Eu sou pequenina
Mas chego pr'a vós.*

*Ora vai do vira
Quem vira sou eu,
Quem toca viola,
É um primo meu.*

*Ora vai do vira
Eu hei-de virar,
Um copo de vinho
De fundo pr'ó ar.*¹²⁵

¹²⁴ Idem, 151.

¹²⁵ Idem, 152.

Conclusão

Não são poucos os mitos e as narrativas, mais ou menos históricas, desde textos veterotestamentários, como o caso de Noé, até aos Evangelhos com a Última Ceia, ou as muito enigmáticas frases de João Evangelista¹²⁶ atribuídas a Jesus, que se referem ao vinho. Foi assim que, neste texto e neste contexto, decidimos tecer, em primeiro lugar, algumas considerações obre a origem religiosa do vinho¹²⁷. Jesus usou o vinho como representando o seu próprio sangue. Desde então, o vinho tem sido considerado também como um símbolo cristão do Santo Sangue de Jesus, mantendo o vinho e a religião uma articulação simbólica perdurável.

Sempre com a preocupação de enquadrar este trabalho numa perspetiva contrastiva, falámos também na algo mítica origem da aguardente chinesa, em mais de uma das suas versões. Yi Di (仪狄 *yí dí*), Du Kang (杜康 *dù kāng*), os Símios (猿猴造酒说 *yuánhóu zàojiǔ shuō*), todas histórias interessantes ligadas intimamente às origens da aguardente. Não deixámos de achar interessante verificar uma certa incidência naturalista para a explicação das origens do álcool no que diz respeito à cultura chinesa, em possível contraposto com explicações da genealogia do vinho, como referimos já, em ambos os casos mais ou menos míticas, no que diz respeito às culturas proféticas ocidentais.¹²⁸

Entendemos que, enquanto se trata de uma Dissertação de Mestrado em Estudos Interculturais Português Chinês, dissertação esta escrita em português e apresentada em Portugal, não poderíamos ter deixado em claro o interessantíssimo fenómeno que é o Vinho do Porto. Muito aprendemos com esta pesquisa que, entre outras coisas, me proporcionou a oportunidade de visitar as Caves e o Museu da Ramos Pinto, em Gaia,

¹²⁶ *Jesus disse-lhes então: Em verdade, em verdade vos digo, Se não comerdes a carne do Filho do homem e não beberdes o Seu sangue, não tereis a vida em vós. Quem come a Minha carne e bebe o Meu sangue tem a vida eterna, e Eu ressuscitá-lo-ei no último dia. É que a Minha carne é verdadeiramente uma comida, e o Meu sangue é verdadeiramente uma bebida. Quem come a Minha carne e bebe o Meu sangue fica em Mim e Eu nele.*

BÍBLIA SAGRADA, Santos Evangelhos, João, 6.53-56.

¹²⁷ Isto, bem entendido, sem quaisquer pretensões a exaustão. NdA

¹²⁸ Note-se que o Islão proíbe o consumo de álcool, mas o seu surgimento na história é bastante recente. NdA

e a lindíssima Casa e Quinta do Bom Retiro. Decidimos também, utilizando pesquisa própria e com a ajuda do Eng. João Nicolau de Almeida (com cedência de bibliografia especializada e muito esclarecedoras conversas) fazer um percurso histórico, designadamente no que diz respeito à origem do Vinho do Porto e as relações comerciais e diplomáticas entre Portugal e a Inglaterra. Como referimos no texto, durante o transporte do vinho, os marinheiros adicionavam-lhe aguardente vínica a fim de impedir que este se deteriorasse, o que proporcionou um paladar e aroma muito peculiares, mais suaves, mais próximos do sumo original das uvas e, outrossim, com mais elevado teor de álcool.



33. *Museu da Ramos Pinto*



34. *Quinta do Bom Retiro*



35. *Cave da Ramos Pinto*

Embora lendas e factos sejam muito distintos, a “descoberta” do álcool na China e a “invenção” do Vinho do Porto têm em comum a peculiaridade de ambos terem tido algo de ocasional, de inesperado, que veio a conduzir à inovação, à diferença, ao progresso.

Tivemos também ocasião de abordar a influência do álcool nas diferentes culturas, aos mais diversos aspectos da vida, tradição, usos e costumes, etc.

Desde tempos imemoriais até hoje, o álcool esteve presente em quase todos os aspectos da vida dos chineses. Antigos rituais de culto, casamentos e funerais, cerimónias de boas-vindas, festividades do calendário lunar, medicina, etc., etc., o consumo social e medicinal de álcool foi sempre um factor comum e importante.

Também a vida dos portugueses é toda ela, de muitos modos, ligada indissoluvelmente ao vinho e aos seus rituais. A gastronomia, a sociabilização através do consumo de vinho, a escolha das melhores marcas, das melhores castas, a prova, todo isto são elementos culturais e sociais do “viver” dos portugueses. Como país característico da Europa do Sul, o vinho, sem simultâneo com o pão e o azeite, constitui uma referência distintiva da gastronomia e da cultura destas sociedades. Existem vários tipos de vinhos em Portugal. Também não será por acaso que, no domínio religioso, a relevância do vinho e do pão é sobremaneira interessante.

Tivemos também a oportunidade de visitar a encantadora *Quinta da Aveleda*, maior produtor destacado de vinhos verdes. Por duas vezes reunimos com o Dr. Martim Guedes, que muito nos enriqueceu com interessantes esclarecimentos sobre a história da quinta e da família, assim como o que é o vinho verde, as suas diferentes castas, os diferentes tipos de vinhas, etc.



36. *Quinta da Aveleda*

“Se a arte do álcool é algo que indiscutivelmente releva do processo civilizacional, a poesia é, pelo menos também, a cristalização da sabedoria humana”¹²⁹. Foi claramente neste contexto que nos atrevemos a fazer algumas digressões pela poesia de ambas as culturas que se debruça sobre o álcool nos mais diversos quadros culturais, civilizacionais e históricos. Alguns (muito poucos) exemplos foram tidos em consideração.

Nesta tentativa, em nada ambiciosa, de comparação das culturas do álcool na China e em Portugal, pudemos também verificar o quanto as suas diferenças espelham os modos distintos de estar no mundo destas duas áreas geográficas e culturais. Todavia,

¹²⁹ Cf. p. 88.

muito há também de comum, designadamente no quanto o álcool é um importantíssimo elemento social. E via privilegiada (embora, naturalmente, entre outras) para a compreensão das sociedade com quem convivemos e que estudamos.

Proporíamos, para concluir esta conclusão, o raciocínio sincero que segue. Provavelmente não vamos ensinar nada a ninguém com este trabalho mas, só pelo facto de o ter realizado, muito aprendemos.

Referências Bibliográficas

1. ABREU, António Graça de (1990), *Poemas de Li Bai*, Instituto Cutural de Macau, Macau.
2. ALMEIDA, João Nicolau de (1999), *Porto Vintage*, Instituto do Vinho do Porto, Campo das Letras – Editores, SA. Porto.
3. ALMEIDA, João Nicolau de (2011), *Vinha, Vinho e Vida*, em *Francisco Girão*, Fundação Francisco Girão, Porto.
4. AMARAL, José Duarte (1994), *O Grande Livro do Vinho*, Círculo de Leitores, Lisboa.
5. *BÍBLIA SAGRADA* (1985), Edições Teológica, Braga.
6. *FRANCISCO GIRÃO* (2011), Fundação Francisco Girão, Porto.
7. GE, Jingchun 葛景春 (2005), *Parnaso dos Poemas de Li Bai*, 李白诗选 *lǐbái shīxuǎn*, Chung Haw Book, Beijing.
8. LI, Lulu 李露露 (2004), *Festivals Chineses*, 中国节, *zhōngguójié*, Fujian People's Publishing House.
9. LIU, Xiang 刘向(1985), *Estratégias dos Reinos Guerreiros*, 战国策 *zhànguó cè*, Shanghai Ancient Books Publishing House, Shanghai.
10. PENDEADO, Whitaker (1980), *O Folclore do Vinho*, Centro do Livro Brasileiro, Lisboa.
11. *PORT AND DOURO WINES* (1998), Caves Ferreira – Publicações, S.A., Porto.
12. *PORT WINE* (sd), Instituto do Vinho do Porto, Porto.
13. QIN, Jiamo 秦嘉谟 (1957), *Shi Ben*, 世本, *shìběn*, Commercial Press, Shanghai.
14. QIU, Zhao'ao 仇兆鳌 (2004), *Análise dos Poemas de Du Fu*, 杜诗详注 *dùshī xiángzhù*, Chung Hwa Book, Shanghai.
15. SHI, Nai'na 施耐庵 (1999), *Outlaws of the Marsh* 水浒传 *shuǐhǔ zhuàn*, em *Library of Chinese Classics*. Foreign Languages Press, Hunan People's Publishing House. Hunan.
16. XU, Xinghai 徐兴海 (2010), *Introdução sobre a cultura do álcool da China*, 中

国酒文化概论 *zhōngguó jiǔwénhuà gàilùn*, China Light Industry Press, Beijing.

17. YU, Shouzhen 喻守真(2005), *Análise dos 300 Poemas da Dinastia Tang*, 唐诗三百首详析 *tángshī sānbǎishǒu xiángxī*, Chung Hwa Book, Beijing.

18. YANG, Xianyi & Gladys Yang (1993), *Tao Yuanming Selected Poems*, Chinese Literature Press, Beijing.

19. YANG, Xianyi & Gladys Yang (2003), *Poetry and Prose of the Tang and Song*, Foreign Languages Press, Beijing.

20. ZHONG, Wen 钟文 (2010), *Cultura do Vinho na China*, 中国酒文化 *zhōngguó jiǔ wénhuà*, Foreign Languages Press, Beijing.

Web Links

www.bokee.net/company/weblog_viewEntry/620936.html

<http://solascriptura-tt.org/VidaDosCrentes/ComerBeber/JesusEVinho-SBacchiochi.htm>

www.shkng.com/xml/culture.php

www.historiasbiblicas.advir.com

<http://solascriptura-tt.org/VidaDosCrentes/ComerBeber/JesusEVinho-SBacchiochi.htm>

www.shkng.com/xml/culture.php

http://blog.sina.com.cn/s/blog_a19e985401010x7x.html

<http://news.sina.com.cn/w/2005-01-04/08544708604s.shtml>

<http://eco.guoxue.com/article.php/9858/4>

<http://zhidao.baidu.com/question/251325694.html>

<http://baike.baidu.com/view/33271.htm>

http://pt.wikipedia.org/wiki/Hist%C3%B3ria_do_Porto

<http://baike.baidu.com/view/2502480.htm>

<http://photo.renren.com/photo/256250399/photo-5606466207>

<http://triones1985.blog.163.com/blog/static/3999406520077823756577/>

http://news.folkw.com/www/dongtaizixun/075721359_3.html

<http://pm.findart.com.cn/2250350-pm.html>

<http://zhidao.baidu.com/question/19465846.html>

http://image.baidu.com/i?ct=503316480&z=0&tn=baiduimagedetail&word=%D4%EE%C9%F1&in=8963&cl=2&lm=-1&st=-1&pn=31&rn=1&di=112257164251&ln=1977&fr=&fm=index&fmq=1341848996062_R&ic=&s=&se=&sme=0&tab=&width=&height=&face=&is=&istype=2

http://news.xinhuanet.com/forum/2012-01/20/c_122605827.htm

<http://zhongyi.sina.com/news/yj/20118/70794.shtml>

<http://baike.baidu.com/view/275546.htm>

<http://baike.baidu.com/view/1106227.htm>

<http://baike.baidu.com/view/605303.htm>

www.vartcn.com/art/wenxue/guodai/201105/23629.html

http://books.gmw.cn/2011-03/30/content_1770287.htm

http://tupian.hudong.com/a3_45_31_01300000836651127216318909954_jpg.html

www.chdbook.cn/read-htm-tid-3223-fpage-3.html

www.culturabrasil.pro.br/fernandopessoa.htm#mito

<http://jorgelimaalves.blogspot.pt/2009/04/vinho-e-literatura.html>

www.fpessoa.com.ar/poesias.asp?Poesia=382

<http://jorgelimaalves.blogspot.pt/2009/04/vinho-e-literatura.html>

www.vinhoepoesia.com.br/default.asp?CodMenu=12&CodSubmenu=89

ANEXOS

Anexo I

Dinastias da China

Dinastia	Período	Observações
Xia (夏, <i>xià</i>)	Século XXI a.C. – Século XVI a.C.	Dinastia de existência duvidosa.
Shang (商, <i>shāng</i>)	Século XVII a.C. – Século XI a.C.	
Zhou Ocidental (西周, <i>xī zhōu</i>)	Século XI a.C. – 771 a.C.	Período Feudal (de acordo com a conceção ocidental de feudalismo).
Zhou Oriental (东周, <i>dōng zhōu</i>)	770 a.C. – 256 a.C. Primavera e Outono (<i>Chunqiu</i> , 春秋, <i>chūn qiū</i>) - 770 a.C. - 476 a.C. Reinos Combatentes (战国, <i>zhàn guó</i>) - 476 a.C. – 221 a.C.	Cem Escolas de Filosofia. Confucio, Laozi, etc.
Qin (秦, <i>qín</i>)	221 a.C. – 207 a.C.	Início da período dinástico da História da China, iniciado com a sua unificação política com Qin Shihuang 秦始皇
Han Ocidental (西汉, <i>xī hàn</i>)	202 a.C. – 9	Abertura da <i>Rota da Seda</i> . Oficialização do Confucionismo como doutrina de Estado.
Xin (新, <i>xīn</i>)	9 – 23	

Han Oriental (东汉, <i>dōng hàn</i>)	25 – 220	A Rota da Seda sofre a primeira decadência.
Três Reinos (三国, <i>sān guó</i>)	220 – 280	Três Reinos: Wei (魏, <i>wèi</i>), Shu (蜀, <i>shǔ</i>) e Wu (吴, <i>wú</i>).
Jin Ocidental (西晋, <i>xī jìn</i>)	266 – 316	
Jin Oriental (东晋, <i>dōng jìn</i>)	317 – 420	
Dezasseis Reinos (十六国, <i>shí liù guó</i>)	304-439	Dezasseis Reinos: Cheng Han (成汉, <i>chéng hàn</i>), Zhao Anterior (前赵, <i>qián zhào</i>), Zhao Posterior (后赵, <i>hòu zhào</i>), Liang Anterior (前凉, <i>qián liáng</i>), Yan Anterior (前燕, <i>qián yān</i>), Qin Anterior (前秦, <i>xiān qín</i>), Yan Posterior (后燕, <i>hòu yān</i>), Qin Posterior (后秦, <i>hòu qín</i>), Qin Ocidental (西秦, <i>xī qín</i>), Liang Posterior (后凉, <i>hòu liáng</i>), Liang Sul (南凉, <i>nán liáng</i>), Liang Ocidental (西凉, <i>xī liáng</i>), Liang Norte (北凉, <i>běi liáng</i>), Yan Sul (南燕, <i>nán yān</i>), Yan Norte (北燕, <i>běi yān</i>) e Hu Xia (胡夏, <i>hú xià</i>).
Dinastias do Sul e do Norte (南北朝, <i>nán běi cháo</i>)	420 – 589 Dinastias do Sul (南朝, <i>nán cháo</i>): 420 – 589 Dinastias do Norte (北朝, <i>běi cháo</i>): 439 - 589	Dinastias do Sul: Song (宋, <i>sòng</i>), Qi (齐, <i>qí</i>), Liang (梁, <i>liáng</i>) e Chen (陈, <i>chén</i>) Dinastias do Norte: Wei Norte (北魏, <i>běi wèi</i>), Wei Oriental (东魏, <i>dōng wèi</i>), Wei Sul (南魏, <i>nán wèi</i>) e Wei Ocidental (西魏, <i>xī wèi</i>).

		<i>dōng wèi</i>), Wei Ocidental (西魏, <i>xī wèi</i>), Zhou Norte (北周, <i>běi zhōu</i>) e Qi Norte (北齐, <i>běi qí</i>).
Sui (隋, <i>suí</i>)	581-619	
Tang (唐, <i>táng</i>)	618 – 907	Renascimento da <i>Rota da Seda</i> e, a partir de 763, associada à rebelião <i>An Lushan</i> , nova decadência.
Período das Cinco Dinastias e dos Dez Reinos (五代十国, <i>wǔ dài shí guó</i>)	907 – 979	Cinco Dinastias (五代, <i>wǔ dài</i>):Liang Posterior (后梁, <i>hòu liáng</i>), Tang Posterior (后唐, <i>hòu táng</i>), Jin Posterior (后晋, <i>hòu jìn</i>), Han Posterior (后汉, <i>hòu hàn</i>) e Zhou Posterior (后周, <i>hòu zhōu</i>); Dez Reinos (十国, <i>shí guó</i>) incluíram Shu Anterior (前蜀, <i>qián shǔ</i>), Shu Posterior (后蜀, <i>hòu shǔ</i>), Wu (吴, <i>wú</i>), Tang Sul (南唐, <i>nán táng</i>), Wu Yue (吴越, <i>wú yuè</i>), Min (闽, <i>mǐn</i>), Chu (楚, <i>chǔ</i>), Han Sul (南汉, <i>nán hàn</i>), Jing Nan (荆南, <i>jīng nán</i>) e Han Norte (北汉, <i>běi hàn</i>).
Liao (辽, <i>liáo</i>)	907 -1125	
Song do Norte (北宋, <i>běi sòng</i>)	960 – 1127	
Song do Sul	1127 – 1279	Capital em <i>Hangzhou</i>

(南宋, <i>nán sòng</i>)		
Império Tangut (西夏, <i>xī xià</i>)	1038 – 1227	
Jin (金, <i>jīn</i>)	1115 – 1234	Precursors dos <i>Qing</i> .
Yuan / Império Mongol (元/蒙古帝国, <i>yuán / měng gǔ dì guó</i>)	1271 – 1368	Dinastia mongol. O viajante italiano Marco Pólo chega à China.
Ming (明, <i>míng</i>)	1368 – 1644	A Rota da Seda sofreu uma grande decadência, e os caminhos marítimos tornaram-se cada vez mais prósperos. Os portugueses chegaram à China nesta época. Desde 1557, Macau foi administrado pelos portugueses.
Qing (清, <i>qīng</i>)	1636 – 1911	Dinastia Manchu.

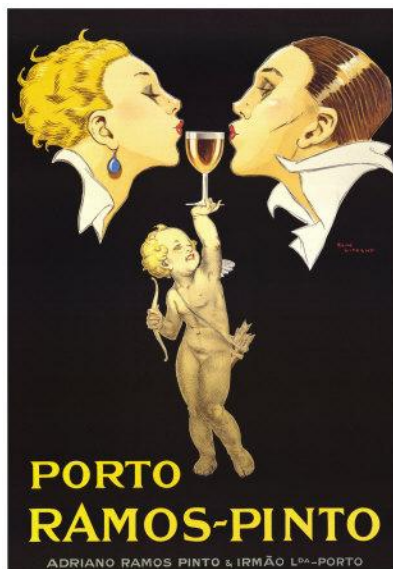
Anexo II

Mapa da China



Anexo III

RAMOS PINTO



I. História

Adriano Ramos Pinto fundou a firma em 1880 e, graças à excelente qualidade dos seus vinhos, o marca com o seu nome tornou-se rapidamente reconhecida como uma das mais reputadas nos mercados de exportação. Com uma visão perscrutadora, acompanhou a promoção da sua marca com um bem planeado marketing, baseado numa publicidade atraente, nomeadamente através de cartazes de grande nível artístico, da autoria dos mais famosos artistas do início do século, como Leonetto Capiello, Matteo da Angelo Rossotti, L. Metlicovitz, René Vincent, Ernesto Condeixa e Roque Gameiro.

Esta casa é igualmente pioneira na área da vitivinicultura, assumindo uma posição de destaque no sector do vinho do Porto, com estudos inovadores na selecção das castas nobres do Douro e com as novas plantações verticais. A Ramos Pinto possui quatro quintas no Douro, com extensas plantações de vinhas, que lhe permitem uma inusual elevada taxa de auto-provisionamento e o controlo de todas as etapas da produção,

de forma a poder garantir a qualidade dos seus vinhos.

A sede da Adriano Ramos Pinto, construída em 1708, situa-se em Vila Nova de Gaia, na Avenida Ramos Pinto, junto à margem do Rio Douro. Os armazéns e a garrafeira de Vintage encontram-se na Calçada das Freiras.

Os vinhos Ramos Pinto são produzidos nas suas quatro quintas: Bom Retiro, Urtiga, Ervamoira e Bons Ares.

A Quinta do Bom Retiro, no Vale do Rio Torto, na margem esquerda do Douro, na sub-região de Cima Corgo, foi adquirida em 1919. A primeira vinha aí plantada é anterior a 1789. Foi nesta propriedade que, em 1968, se iniciou o estudo da mecanização da viticultura do Douro, contribuindo a Ramos Pinto com soluções que são hoje adoptadas na generalidade. Existe aqui um centro de vinificação, reconstruído no início dos anos noventa e considerado um dos mais modernos e bonitos do Douro, onde são vinificadas as uvas desta quinta e da Urtiga.

A Quinta da Urtiga foi comprada posteriormente à do Bom Retiro e é contígua a esta. As Vinhas, com uma idade média de 40 anos, estão plantadas em socalcos pré-filoxéricos.

A Quinta da Ervamoira situa-se no Douro Superior, na margem esquerda do Rio Côa. É a «coroa» da Ramos Pinto. Adquirida em 1974, foi aqui que, a partir de estudos efectuados pela Ramos Pinto, foram plantadas pela primeira vez diferentes parcelas de vinha na vertical, com castas estremes, seleccionadas em função da sua adaptação ideal às condições específicas do solo e do clima nesta região, contrariando tradições seculares.

A Quinta dos Bons Ares, situada em Sebadelhe, também no Douro Superior, foi

comprada em 1985. As instalações dos Bons Ares permitem proceder à vinificação, aguardentação e armazenamento dos vinhos provenientes das uvas desta quinta e de Ervamoira. São também aqui produzidos e envelhecidos os vinhos da Ramos Pinto de denominação «Douro» e «Trás-os-Montes».

Mais de metade (58%) da facturação da Ramos Pinto advém das exportações dos seus vinhos. Os principais mercados são o Brasil, França, Paraguai, os E. U. A. e a Bélgica.¹³⁰

Hoje, a Ramos Pinto mantém a sua posição de casa tradicional produzindo apenas vinhos de alta qualidade. Na procura da excelência, a Ramos Pinto mantém as características de uma empresa familiar independente, o que lhe permitiu continuar uma notável política de produção própria e de constante pesquisa técnica e tecnológica.

Hoje, está a empenhada em melhorar a sua relação com a natureza e o ambiente, mediante culturas biológicas e aumentando a biodiversidade em todas as suas quintas. Será uma herança que deixará às gerações futuras.

II. Os vinhos

Vinhos do Porto:

Lágrima

Lágrima Branco

Lágrima Tinto

¹³⁰ ALMEIDA, 1999, 133.

Discovery

Porto White

Porto Tawny

Porto Ruby

Style

Adriano Branco Reserva

Collector Reserva

Adriano Reserva

Terroir Gold

Tawny 10 Anos

Tawny 20 Anos

Tawny 30 Anos

Terroir Platinum

Late Bottled Vintage

Single Quinta Vintage

Vintage

Vinhos do Douro:

Duas Quintas

Clássico Branco

Clássico Tinto

Reserva Branco

Reserva Tinto

Reserva Especial

Collection

Collection

Vinhos Regional Duriense:

Bons Ares

Bons Ares Branco

Bons Ares Tinto

Aguardentes:

Aguardente Velha

III. Museu Casa Ramos Pinto



37. Museu Casa Ramos Pinto

A Casa Ramos Pinto conheceu diversas instalações ao longo da sua história. Tendo sempre como pano de fundo a actual Zona Histórica de Vila Nova de Gaia, a sua sede foi, inicialmente, na Rua do Sacramento (actual Guilherme Braga), depois na Rua Direita (actual Cândido dos Reis) e, por fim, no séc. XX, num majestoso edifício localizado na actual Avenida Ramos Pinto.

Hoje, este edifício congrega alguns antigos armazéns e respectivo equipamento,

administração e escritórios, recepção de visitas e loja. Aberta ao público desde Abril de 2002, a Área Museológica-Casa Ramos Pinto está instalada nos antigos escritórios, mantidos intactos desde os anos trinta, acolhendo testemunhos da história da empresa, feita da história dos seus vinhos, dos rótulos das suas garrafas, das medalhas ganhas ou da publicidade encomendada aos melhores artistas.



38. *Museu Casa Ramos Pinto*

Este espaço pretende mostrar que, pelas ideias inovadoras que tinha como produtor e comerciante, Adriano Ramos Pinto transformou a sede da sua empresa num palácio destinado a impressionar os seus clientes ou os simples visitantes. Lá dentro, a história da Casa Ramos Pinto é contada pelos detalhes da arquitectura, pelos prémios e pelos objectos, numa verdadeira viagem no tempo.¹³¹



39. *João Nicolau de Almeida e a autora, no Museu Casa Ramos Pinto, 2012,8.*

¹³¹ www.ramospinto.pt, consultado a 2012-09-04.

João Nicolau de Almeida entrou na empresa em 1976, tendo em conjunto com José Ramos Pinto Rosas executado o projecto de selecção das cinco castas recomendadas para a região do Douro. Além disso, introduziu e desenvolveu a mecanização da vinha ao alto nessa mesma região vitícola e desenvolveu as vinificações dos Vinhos do Porto e de Mesa. Nas Quintas do Bom Retiro e dos Bons Ares construiu dois dos mais modernos centros de vinificação de toda a região duriense. A revista Americana Wine & Spirits reconheceu-o como "Man of The Year 1998". Desempenha as funções de administrador-delegado da Casa Ramos Pinto desde Março de 2001.¹³²

¹³² Idem.

Anexo IV

AVELEDA



I. História

A Aveleda é uma empresa familiar que, desde a sua fundação, em 1870, combina tradição e inovação.

O saber secular e a vontade constante de inovar dão origem a vinhos, sobretudo brancos, de qualidade superior, que têm conquistado vários prémios nacionais e internacionais.

O trabalho desenvolvido pela equipa de viticultura e enologia da Aveleda, com o apoio do *Wine Consultant Denis Dubourdieu*, reputado professor da Faculdade de Bordéus e considerado um dos maiores especialistas mundiais na produção de vinhos brancos, fazem da Aveleda a maior empresa produtora e exportadora de vinhos brancos em Portugal.

Estes factores, aliados ao aumento da procura de vinhos brancos, desafiaram a Aveleda a unificar diferentes propostas sobre a *umbrella* AVELEDA.

Desde sempre empenhada na melhoria contínua da qualidade dos seus vinhos, a Aveleda tem realizado um significativo investimento no cultivo, sendo disso exemplo a relativamente recente plantação de 30 hectares da casta Alvarinho nas suas vinhas. Trata-se de uma importante aposta por parte da empresa naquela que é uma das mais

emblemáticas castas nacionais de vinho verde branco. A Aveleda há 140 anos que se empenha na criação de brancos únicos.¹³³

II. Os vinhos

Casal Garcia

Casal Garcia Branco

Casal Garcia Rosé

Casal Garcia Tinto

Casal Garcia Sparkling

Aveleda

Aveleda Vinho Verde

Aveleda Douro

Quinta da Aveleda

Aveleda Alvarinho

Aveleda Reserva da Família

Charamba

Follies

Aveleda Follies Touriga Nacional

Aveleda Follies Touriga Nacional | Cabernet Sauvignon

Aveleda Follies Chardonnay | Maria Gomes

Aveleda Follies Alvarinho

¹³³ www.aveleda.pt, consultado a 2012-09-06.

Adega Velha

III. Quinta da Aveleda



40. *Quinta da Aveleda*

A Quinta da Aveleda conta uma longa história de família, sendo disso testemunho os primeiros documentos da propriedade que remontam ao século XV, assim como a inscrição na Capela anexa à Casa, com a data de 1671.

Sobre a origem do nome Aveleda, diz-se que será o nome de uma profetisa celta que ficou na tradição como símbolo de todas as mulheres que prediziam o futuro – as Velledas – e que eram sacrificadas aos deuses para engrandecer o seu povo. Teria sido aqui a morada de uma tal profetisa.



41. *Quinta da Aveleda*

Na publicação *Portugal Pitoresco* de 1885, diz-se a certa altura “... a grande e formosa Quinta da Aveleda, a melhor do conselho, chega até este ponto, sendo por isso um dos mais belos passeios que pode fazer quem vai a Penafiel.”¹³⁴



42. *Quinta da Aveleda*

“Se nos desviarmos um pouco do jardim poderá passear sob as ramadas e admirar a vinha, generosa Mãe do progresso e desenvolvimento da Quinta”¹³⁵. A antiga vinha em ramada bordejando campos de cultivo dos mais variados produtos, talvez maioritariamente o milho, foi sendo substituída pela cultura em bardos ou em cordões.

¹³⁴ *Quinta da Aveleda* (2008), brochura de divulgação publicada por Quinta da Aveleda, S.A.

¹³⁵ Idem.

O clima húmido e o solo fértil permitem que a videira se desenvolva e se estenda em enormes abraços pelos arames que a suportam. O podador, nos dias frios de Inverno restringe-lhe o viço e ela, torcida, renova-se a cada Primavera para terminar com a apresentação no Outono de belos cachos de uva madura que os ranchos de vindimadores irão recolher acompanhados de cantigas ao Sol criador¹³⁶.



43. Quinta da Aveleda

São estas uvas sumarentas que, depois de pisadas, irão oferecer-nos o vinho, depois exportado para as mais variadas partes do mundo, “levando consigo o calor do Sol, a frescura do Solo e o aroma da Terra que o viu nascer.”¹³⁷ Foram e são gerações sobre gerações que souberam e sabem casar a tradição e o ritual com “a alegria, a paixão e a consciência do dever cumprido”¹³⁸, sempre atentos ao evoluir de gostos e paladares inevitavelmente em relativa mutação, não esquecendo também as mais modernas técnicas de cada momento.

¹³⁶ Idem.

¹³⁷ Idem.

¹³⁸ Idem.

IV. Prémios¹³⁹

In 2011 Aveleda won the **Best of Wine Tourism Award** in the “Architecture, Parks and Gardens” category by Great Wine Capitals.

Aveleda won for the 9th time the **International Winery of the Year 2011** distinction by Wine & Spirits Magazine.

Gold Medal (2011) for the 4th time at the Contest of Best Wines of Vinho Verde Region, by CVRVV.

Best Producer of still wines, 2011, by www.w-anibal.com



44. Prémios da Aveleda

¹³⁹ www.aveleda.pt, consultado a 2012-9-19.